

EPISCOPIA
SLOBOZIEI ȘI CĂLĂRAȘILOR

MUZEUL NAȚIONAL
AL AGRICULTURII





PÂINEA NOASTRĂ CEA DE TOATE ZILELE

2019

PÂINEA NOASTRĂ
CEA DE TOATE ZILELE

PÂINEA NOASTRĂ CEA DE TOATE ZILELE

Apare cu binecuvântarea

Preasfinţitului Părinte

†VINCENŢIU

Episcopul Sloboziei şi Călăraşilor



Editura Episcopiei Sloboziei şi Călăraşilor

Slobozia, 2019

AUTORI:
Magdalena PETRE-FILIP și Adrian STROE

COORDONATORI:
prof. dr. Gheorghe PETRE
manager al Muzeului Național al Agriculturii
preot Manuel RUSU
consilier cultural al Episcopiei Sloboziei și Călărașilor

REALIZATOR:
Aediting Media Print

FOTOGRAFII:
Elena SLUJITORU, Adrian STROE, Magdalena PETRE-FILIP

ISBN: 978-606-8579-32-0



BINECUVÂNTARE

„După cum această pâine frântă era împrăştiată pe munţi şi fiind adunată a ajuns una, tot aşa să se adune şi Biserica Ta de la marginile lumii în împărăţia Ta. Că a Ta este slava şi puterea, prin Iisus Hristos în veci".[1]

Acest frumos fragment teologic aparţine uneia dintre primele scrieri creştine, care a servit, o bună perioadă de timp, drept îndrumător pentru primii credincioşi ce alcătuiau Biserica primară. Credem că este una dintre cele mai grăitoare descrieri a ceea ce se petrece în Sfânta Liturghie, în interiorul căreia se săvârşeşte frângerea pâinii, *Euharistia*, văzută ca *mulţumire* pentru toate binefacerile primite de la Bunul Dumnezeu, dar şi ca simbol vizibil a ceea ce este Biserica: prin Duhul Sfânt, prin prefacerea Pâinii şi Vinului în trupul şi sângele Mântuitorului Iisus Hristos şi prin oferirea acestor Sfinte Daruri credincioşilor, cei mulţi, „risipiţi", devin Una, în numele Sfintei Treimi. Iar totul este întruchipat de pâinea euharistică, care încorporează boabele de grâu într-un singur „corp", ce urmează să fie afierosit Domnului în cadrul serviciului divin. Acest fapt este certificat de Sfântul Apostol Pavel, în Epistola 1 către Corinteni, capitolul 10, versetul 17: „Că o pâine, un trup, suntem cei mulţi; căci toţi ne împărtăşim dintr-o pâine".

[1] „Învăţătură a celor doisprezece apostoli" (Didahia), în PSB, vol. I, *Scrierile Părinţilor apostolici*, traducere, note şi indici de Pr. D. Fecioru, Editura IBMBOR, Bucureşti, 1979, pag. 29.

Doar din acestă perspectivă înţelegem cuvintele preotului care liturghiseşte: *Ale Tale, dintru ale Tale, Ţie Îţi aducem de toate şi pentru toate!*. Practic, sub forma pâinii, lumea întreagă, văzută şi nevăzută, aşa cum este ea reprezentată pe Sfântul Disc, după săvârşirea Proscomidiei, este adusă ca ofrandă Domnului, Căruia Îi mulţumim pentru toate.

Pâinea şi vinul erau şi sunt alimentele de bază pentru creşterea noastră trupească. Prin cult, ele capătă şi valenţe profund spirituale. Pâinea şi vinul, prin prefacere sau metabolizare, cum spune Sfântul Nicolae Cabasila, în momentul Epiclezei devin întru totul Trupul şi Sângele Mântuitorului, Care se dau „spre iertarea păcatelor şi viaţa de veci". „Aceasta este Pâinea care S-a pogorât din cer, nu precum au mâncat părinţii voştri mana şi au murit. Cel ce mănâncă această Pâine va trăi în veac". (*Ioan 6, 58*)

Bobul de grâu rămâne în conştiinţa creştinilor noştri şi ca simbol al morţii şi al învierii: „Adevărat, adevărat zic vouă că, dacă grăuntele de grâu, când cade în pământ, nu va muri, rămâne singur; iar dacă va muri, aduce multă roadă". (Ioan 12, 24)

Cu bucurie am primit propunerea dlui manager Gheorghe Petre, de la Muzeul Naţional al Agriculturii din România, de a organiza, împreună cu această instituţie, expoziţia intitulată sugestiv ***Pâinea noastră cea de toate zilele***, cu ajutorul credincioaselor noastre din Episcopia Sloboziei şi Călăraşilor, care pun mai presus de orice datoria sfântă de a duce ca ofrandă la biserică prescura din făină de grâu, fără de care nu se poate

săvârşi Sfânta Liturghie. Practic, întreaga comunitate creştină depinde de acest act de jertfă personală, pe care *căpităresele* şi l-au asumat, spre mântuirea lor şi slava lui Dumnezeu. Iar, tot acest adevărat ritual de pregătire a prescurilor, dar şi a altor reprezentări ale pâinii, sub diferite forme, atât pentru momentele de bucurie, cât şi de tristeţe ale vieţii noastre, este plastic redat în paginile acestui album inedit, care vede lumina tiparului la Editura Episcopiei Sloboziei şi Călăraşilor.

Volumul acesta este un omagiu pentru multe dintre mamele şi bunicile noastre care, chiar şi în vremuri de restrişte, nu au încetat să pună pe primul plan credinţa lor, găsind de fiecare dată prilejul, prin aducerea la biserică a acestor prescuri, să dăruiască un semn vizibil al mulţumirii şi dependenţei totale faţă de mila şi ajutorul Bunului Dumnezeu.

Îi binecuvântez pe toţi aceia care au ostenit la realizarea acestui album menit să trezească în sufletele cititorilor acel sentiment de sfială şi respect faţă de tradiţiile nemuritoare ale satului românesc, în general, şi ale comunităţilor noastre din Bărăganul ialomiţean şi călărăşean, în particular.

Al vostru arhipăstor, stăruitor în rugăciune
către Mântuitorul Iisus Hristos Cel Înviat pentru pace şi bunăvoire,

† Vincenţiu

Episcopul Sloboziei şi Călăraşilor





CUVÂNT ÎNAINTE

Toamna anului 2019 este marcată de expoziția ***Pâinea noastră cea de toate zilele***, rodul cercetării de teren, în județele Ialomița și Călărași, a muzeografilor Magdalena Petre-Filip și Adrian Stroe, de la Muzeul Național al Agriculturii, cu sprijinul și binecuvântarea Episcopiei Sloboziei și Călărașilor. Această expoziție readuce în prim-plan o temă mai amplă a Muzeului Național al Agriculturii, „Pâinea și vinul", care a fost pusă în scenă într-o manieră spectaculară, îmbinând tradiția și modernismul, cu prilejul Congresului Internațional al Muzeelor de Agricultură, ediția a XVI-a, desfășurat la muzeul nostru în anul 2011.

Colaborarea muzeului cu parohiile din localitățile cercetate a reușit să pună în valoare simbolistica existenței și dăinuirii pâinii, întruchipată în ciclul vieții omului, însoțind toate evenimentele existențiale ale acestuia, de la naștere până la moarte.

Pâinea este prezentă la toate evenimentele religioase ale omului, evenimentele din viața socială, din viața comunității sau de familie. În acest fel, avem o mare diversitate de reprezentări iconografice ale pâinii, ce evidențiază atât creativitatea celor care o făceau, cât și legătura lor cu ancestralul. Astfel, acest repertoriu este divers și inepuizabil de la o zonă la alta: *turtițe, mărturii, stolnici, parastase, arhangheli, prescuri, colacii rătăciților, luna, soarele, Luceafărul, frunze, struguri, pasăre, căluț, cruce, îngeraș etc.* Folosirea peceților/pistornicelor consolidează în imagistica populară anumite simboluri, care se transmit de la o generație la alta. Încă de la originea sa, omenirea s-a format și dezvoltat printr-o simbolistică a repetării la infinit a acelor gesturi existențiale și paradigmatice. Astfel, simbolul grâului se cere edificat și în mod cosmogonic popular, de la uneltele folosite pentru cultivarea grâului, până la prepararea și coacerea pâinii, într-o relaționare coexistențială cu ritualurile religioase. Toate acestea au făcut ca pâinea să poată trece din zona profanului, în zona sacrului. Spre exemplificare, coacerea aluatului poate fi înțeleasă drept o trecere a grâului într-o altă formă, într-o altă stare, spirituală, cea a pâinilor rituale.

Bogăția de simboluri și de manifestări sociale, culturale, religioase este pe pragul de a se dizolva într-o societate de consum, aproape fără norme, lipsită din ce în ce mai mult de dorința de a păstra aceste tradiții spirituale - cele mai importante pentru consolidarea identității noastre ca popor. Tocmai de aceea, tema de cercetare abordată de muzeografii Muzeului Național al Agriculturii nu face decât să aducă la lumină oameni, locuri, fapte, tradiții și obiceiuri, care, probabil, ar rămâne în uitare.

Expoziția „Pâinea noastră cea de toate zilele" va fi și rampa de lansare a acestei cărți-album cu același nume, un adevărat manifest la dispariția unei lumi spirituale tradiționale românești și înlocuirea ei, cu ce...?

Închinăm această expoziție în primul rând tinerilor, a căror conștiință este, cu siguranță, mai curată, dar și celor ce cinstesc și sfințesc PÂINEA!

Manager,
PROF. DR. GHEORGHE PETRE



„PÂINEA NOASTRĂ CEA DE TOATE ZILELE"

„Am fost impresionat de respectul pe care îl au cei bătrâni față de pâine, cei care au peste 70 de ani, față de orice pâine. Când mănâncă la masă rămân firimituri, rămâne o bucățică. Nu o aruncă, o adună cu grijă. Adună cu pumnul firimiturile și le bagă în gură. Nu din zgârcenie, ci din respect față de pâine. Ei numesc pâinea «fața lui Hristos», doar din ea se face Sfânta Împărtășanie. Nu este acesta singurul motiv, ei sunt conștienți că pâinea este ceva elaborat; omul ară, seamănă grâul, se roagă la Dumnezeu să plouă, să rodească, merge la treierat, grâul e dus la moară, e măcinat, apoi se frământă, crește în tăvi. Pâinea nu e ceva ce poți găsi pe drum, oriunde. Pâinea e ceva făcut cu trudă."[2]

Pâinea, considerată aliment total, aliment spiritual, hrană a trupului, dar și a sufletului, a fost și rămâne dintotdeauna „cinstea mesei" la români. Este simbolul muncii țăranului și întruchiparea hranei esențiale a omului. Importanța ei ca aliment, dar mai ales ca spiritualitate, este redată de rugăciunea de temelie a creștinătății, *Tatăl nostru*, în care omul cere „Pâinea noastră cea de toate zilele/ Dă-ne-o nouă astăzi...".

Munca la câmp a țăranului român a fost însoțită, în toate fazele ei, de pâine. Astfel, în dimineața zilei de 9 martie, zi din calendarul popular suprapusă peste ziua celor 40 de Mucenici în calendarul creștin ortodox, în același timp și zi de muncă, dar și de sărbătoare, se scotea plugul în brazdă și se punea în coarnele boilor un colac în formă de opt. Când se ajungea pe câmp, la arat, acest colac ritual era luat de la jug, gospodarul îl rupea, o parte o mânca el, o parte era fărâmițată și pusă în sămânța care urma să fie dată în brazdă și o parte era pusă chiar în hrana animalelor, ca să fie sănătoase tot anul. Încheierea muncilor agricole și începutul celorlalte faze de muncă, au drept simbol tot pâinea. „...Ofranda din prima recoltă putea fi o pâine oferită primului trecător sau ruptă deasupra puțului și împărțită acolo, un colac care se cufundă în fântână sau se păstrează până la aratul viilor, când se punea în cornul plugului, sau o colivă care se ducea la biserică spre a aduce slavă lui Dumnezeu că le-a ținut [recoltele] până la vremea coacerii...să fie an îndestulat".[3]

În urma cercetărilor de teren efectuate în vara aceasta a anului 2019 în localități din județele Ialomița și Călărași am putut ajunge la concluzia că **pâinea** este cea care îl însoțește pe om la bucurie (naștere, căsătorie), dar și la necaz (înmormântare, comemorare), precum și în diverse sărbători de peste an. De asemenea, tehnicile de preparare a pâinii, în special a pâinilor folosite în actele rituale, sunt complexe, se poate vorbi de o îngemănare de acte

[2] Pr. Mihail BORZA, Parohia Luciu, jud. Ialomița.

[3] Răzvan CIUCĂ, Viorica CROITORU-CAPBUN, *Pâinea de neamul românesc*, Editura STAR TIPP, Slobozia, 2002, pag. 43.

tehnice și rituale. Se constată că, în gândirea tradițională, importantă nu este numai calitatea pâinii, ci, mai ales, funcțiile ei magico-ritualice și ceremoniale care vin din respectarea unor norme.

De exemplu, prescura pentru Sfânta Împărtășanie „este preparată de **căpităreasă**, o femeie cu o viață morală curată, văduvă, o femeie care își face rugăciunile și are curățenie sufletească și trupească. Tot ea este cea care face și pâinile pentru cei decedați, la pomenirile din timpul anului.“[4]

Cernutul făinii trebuie să respecte și el anumite reguli: „la Paște, se cerne făina de nouă ori ca să se facă pâinea pentru **pască**“[5], prescurile trebuie „să fie preparate din faină albă de grâu curat, cu apă naturală, potrivit de sărate, dospite, bine coapte, cu gust firesc“.[6]

Nu mai puțin semnificativă este fermentarea aluatului. Acesta capătă viață, „răsare“, „crește“, fermentul pus – „aloțelele/aluaturile/aluoțelele/turtele“ învie coca, care dospește. Frământatul devine și el o muncă ce presupune un efort, de el depinzând calitatea pâinii.

O atenție sporită se acordă coacerii pâinii: „Pâinea o făceam în cuptor, afară. Aveam ciurel din sârmă și lemn și, când se degrada sârma, o dădeam definitiv la o parte și foloseam rama de lemn ca să punem pâinea la dospit în ea. **Văcălie** îi spuneam. Presăram făină pe masă, pe un prosop și pregăteam văcăliile, câte pâini știam că avem de făcut. Răsuceam coca și o puneam în văcălii, la crescut. Făină puneam ca să nu se lipească de pânză. Apoi, mergeam și făceam focul la cuptor, pâinea creștea. După ce credeam că am făcut focul, se da la o parte jarul și se arunca puțin mălai, ca să vadă dacă mălaiul se rumenește, se arde sau rămâne cum l-am pus. Dacă rămânea cum l-am pus, însemna că nu s-a ars bine cuptorul. Dacă se ardea, însemna că dogoarea era prea mare. Când credeam că e potrivit, trăgeam tot jarul, luam pămătuful, curățam bine vatra și puneam lopata. Lopata este specială, o presăram cu făină, și rânduiam pâinea în cuptor, un rând, două, așa cum știam. Se punea capacul, iar după 10 minute ne uitam să vedem dacă a început să se rumenească. Dacă era potrivită, puneam capacul la urloi, puneam iar capacul la ușa cuptorului și o mai lăsam 40-45 de minute. O scoteam, o scuturam și o puneam pe fața de masă cu care am adus-o la cuptor și mâncam...“[7]

Ritual îmbinat cu tehnică, pricepere câștigată în timp, practici menite să asigure obținerea unei pâini care să slujească scopurilor propuse, toate acestea regăsindu-se în paginile acestei cărți al cărei nume este „**Pâinea noastră cea de toate zilele**“!

Muzeograf,
MAGDALENA PETRE-FILIP



[4] Pr. Cristea MARIAN, Parohia Grivița, jud. Ialomița.
[5] Pr. Adrian POSTOLEA, Parohia Chirnogi, jud. Călărași.
[6] Pr. Marcian GHEORGHE, Parohia Independența, jud. Călărași.
[7] Șerban RADA, 67 ani, născută pe 09.03.1952, localitatea Independența, jud. Călărași, fostă învățătoare în sat.



CE ADEVĂR ASCUNDE VERSUL „PÂINEA NOASTRĂ CEA DE TOATE ZILELE"?

Pâinea este mâncarea noastră, ceea ce ne susține forțele și ne întregește. Acum 2000 de ani, pâinea făcea parte din dieta zilnică, un element extrem de important. Era, de asemenea, și un simbol al muncii și al familiei. Un simbol al muncii, deoarece era făcută din grâu, rodul prim al pământului pentru agricultor, măcinat și frământat cu apă și apoi copt. Un simbol al familiei, deoarece era coaptă de către mamă înaintea mesei, ruptă la începutul mesei de către tată și dată copiilor în timpul mesei și consumată împreună. Acest aspect ne aduce aminte de Cina cea de Taină, bineînțeles, și de prima săvârșire a Tainei Împărtășaniei. Iisus ia pâinea, o binecuvântează și o dă ucenicilor, spunând: „Luați, mâncați, acesta este Trupul Meu!". Pâinea este simbolul vieții și al trupului, inclusiv al trupului divin. Tot ceea ce înseamnă Divinitate în Univers și este manifestat, este Pâinea. Tot ce este văzut și palpabil, toată creația de care omul se poate bucura poate fi numită Pâinea lui Dumnezeu.

În culturile arhaice grâul a fost considerat plantă mesianică. Preluat din aceste culturi, ca și alte simboluri esențiale, precum crucea, cercul, pătratul, vinul, lumina etc., grâul a ajuns să fie unul din simbolurile vegetale ale lui Iisus Hristos, fiind în același timp, un simbol al hranei esențiale și al nemuririi, simbol al morții și reînvierii (*Evseev*, 1994, 70). La cele expuse deja, privitor la sacralitatea grâului și a pâinii vom adăuga ca idee generală practica aducerii acestora la biserică, ca ofrandă, în același scop – mărirea capacității lor de sacralizare. Din totalitatea pâinii de ritual, asupra căreia acționează preotul pentru a o încărca de sacralitate, trebuie să delimităm, întâi de toate, categoria prescurilor (anafurei). În uzul ritual din spațiul românesc sunt prescuri coapte pentru săvârșirea Euharistiei în biserică, care vor servi în mare parte ca anafură pentru împărtășanie și prescuri destinate uzului ritual din cadrul familiei. Conform unei vechi tradiții, prescurile bisericești sunt preparate din făină de grâu, apă și ferment. În mănăstiri, se ocupă de coptul acestora călugării, iar pentru serviciul divin din bisericile sătești, le coace o femeie. Implicarea femeilor în prepararea prescurilor apare, în viziunea noastră, ca o problemă de cercetare importantă, pentru că pune în valoare rolul femeii în comunitatea creștin ortodoxă a satului tradițional (Varvara BUZILĂ-*Pâinea de ritual în tradiția creștinismului popular*, 2008).

Am încercat să ne aplecăm și să aducem în fața cititorului obiceiurile Pâinilor rituale din câteva localitățiparohii reprezentative din Episcopia Sloboziei și Călărașilor, așa cum se mai păstrează ele. Am întâlnit preoți parohi și slujitori cu mare străduință și sârguință, oameni ai cuvântului, învățători și mesageri ai lui Dumnezeu, care au rânduit ca glasul Său să se facă auzit în urechile tuturor. Am întâlnit, de asemenea, femei credincioase, care modelează colacii și prescurile rituale. Aceste înde-

letniciri intră în atribuţiile unei femei specializate în „făcutul capetelor" – numită căpitărească, căpeterniţă, căpităriţă, căpitească, babă de capete. Preluarea acestui rol implică îndeplinirea unor condiţii speciale (în afară de priceperea necesară) – condiţia vârstei înaintate, care presupune „curăţenie" biologică („să fie bătrână"), o existenţă ascetică, ce se referă la respectarea interdicţiilor alimentare („să ţină posturile") şi sexuale („să fie văduvă", „să nu aibă bărbat"), precum şi condiţia unui comportament social pozitiv („să fie cinstită şi bună la suflet"). În plus, este necesară respectarea unei igiene impecabile a corpului şi a hainelor în momentul împlinirii actului ritual al preparării colacilor.

Sperăm ca prin interviurile şi imaginile surprinse „pe viu" , să vă putem aduce mai aproape de „Pâinea noastră cea de toate zilele", de Domnul Iisus Hristos.

Muzeograf,
ADRIAN STROE





Înmulțirea pâinilor

JUDEȚUL IALOMIȚA





Biserica Sfântul Nicolae a Parohiei Grivița, Protopopiatul Slobozia



PAROHIA GRIVIȚA, PROTOPOPIATUL SLOBOZIA

Preot Cristea Marian, 35 ani, născut în Slobozia, jud. Ialomița, preot în Grivița din 2012:



Preotul Marian Cristea

Localitatea Grivița este un sat ai cărui oameni concentrează vitejia tuturor ostașilor români care au luptat și au căzut pe front în Războiul de Independență din anul 1877.

Cultul morților este bine reprezentat în această zonă. ***Prescura*** *pentru Sf. Împărtășanie este o prescură făcută în casă din apă, făină, sare și drojdie. Este preparată de* ***căpităreasă****, o femeie cu o viață morală curată, văduvă, o femeie care își face rugăciunile și are curățenie sufletească și trupească. Tot ea este cea care face și pâinile pentru cei decedați, la pomenirile din timpul anului.*

Se fac douăsprezece pomeniri pentru persoanele plecate dintre noi, începând cu purtatul săptămânii și terminând cu pomenirea de an. Aici includem și sărindarele, sâmbetele Morților. Apoi, se mai fac pomeniri până la 7 ani, câte una la împlinirea fiecărui an.

La parastasele până la împlinirea anului se face o ***prescură*** *cu pecetea IS HS NI KA – Iisus Hristos Mântuitorul lumii, imprimată pe ea,* ***un cap/capăt și doi arhangheli****, ai lui Mihail și Gavriil, colaci rotunzi cu cruciulițe pe ei. Din prescură se scoate Sfântul Agneț în cadrul Sfintei Liturghii pe care preotul o ține în cinstea celor adormiți. Se scoate această părticică cubică și se folosește pentru Sfânta Împărtășanie.*

Pe ***cap/capăt*** *apar douăsprezece bucăți de aluat, care îi reprezintă pe cei doisprezece apostoli. Așa cum am spus, se face până la an, așa că numărul bucăților de aluat reprezintă și cele 12 luni ale anului.*

La pomenirea de an și după an, până la pomenirea de 7 ani, se face ***năporojnița****. Acest colac se face pentru toți adormiții din neam.*

Tot la parastase se mai fac **nouă sau doisprezece colăcei**, *care se împart acasă participanților la parastas. Toate numerele acestea, ale colăceilor și ale prescurilor, au o anumită simbolistică. Cei nouă colăcei, care se împart acasă la masa de pomenire, reprezintă cele 9 Cete Îngerești, 12 – cei 12 Sfinți Apostoli, 24 – cele 24 de vămi ale văzduhului, 33 – numărul anilor Mântuitorului, 40 – cei 40 de Mucenici din Sevastia.*

În biserică, fiecare împarte câte pachete poate face. Eu așa îi îndemn să facă, jertfa noastră trebuie să fie simțită. Bătrânii spun că trebuie împărțite patruzeci sau treizeci și trei sau douăzeci și patru de pachete, eu le spun să facă atâtea câte pot.

Măcinicii se fac copți sau dintr-aceia cu zeamă, spre cinstirea celor 40 de Mucenici din Sevastia. Se împart vecinilor și celor care primesc pomană.

În Ajunul Crăciunului se împarte grâu fiert, așezat pe acele **turte**, *care reprezintă scutecele Mântuitorului Iisus Hristos.* **Turtele/uscățelele** *se fac întru amintirea Nașterii lui Hristos în ieslea cea sărăcăcioasă din Bethleemul Iudeii. Cum spune frumosul colind: „scutecele nu avea...“, iar noi facem aceste turte tocmai pentru a ne aminti acest lucru.*

La nuntă nu se mai face turta miresei. Știu că atunci când mireasa părăsea casa părintească și se făcea hora, nașa rupea turta deasupra capului miresei, dar aceste obiceiuri au dispărut. Nici nunți nu mai avem, din păcate. Avem de-a face cu o depopulare a comunității, oamenii fiind plecați la muncă în străinătate.

La aniversarea de 1 an a copilului se rupe turta fetei și i se taie moțul băiatului. Se face un colac simplu, pe care nașa îl închină deasupra capului copilului și îl rupe.

Pâinea este o binecuvântare, o primire și o jertfă a noastră, a dragostei pe care o arătăm celor care ne calcă pragul casei. O folosim și o rostim în rugăciunea Tatăl Nostru: „...Pâinea noastră cea de toate zilele...“.

*

Bărbulescu Petrica, născută la 2 ianuarie 1960, în localitatea Ciocile, jud. Brăila, actualmente locuiește în Grivița:



Bărbulescu Petrica, Grivița, jud. Ialomița

La pomenirea morților și în ziua de grâu (24 decembrie – Ajunul Crăciunului) se face un anumit fel de **colăcei**, *în formă de covrig, împletiți. Se fac doisprezece ori douăzeci și patru. Tot în ziua de grâu, facem* **turte – scutecele lui Hristos**. *Se face o cocă nedospită din făină, apă, sare și puțin praf de copt, se întinde o foaie foarte subțire, ca de tăițel, se taie pătrate și se coc pe tablă. Peste ele punem grâu fiert cu zahăr, nucă, iar deasupra punem colăcelul și împărțim.*

Pâine de casă mai fac. Acum fac cu drojdie, dar înainte mama dospea aluatul cu **turte**. *Se aduna spuma de la vin, se punea puțină făină, puțin mălai și se făceau turtițe mici. Se uscau la soare și le punea într-o trăistuță și avea toată iarna. Plămădea de seara pâinea, punea turtele la înmuiat și, când se înmuiau, plămădea aluatul. Toată lumea făcea pâine acasă.*

*Mai făcea mama niște **azime**, cu lapte acru, că aveam vaci. Punea făină, lapte acru, bicarbonat, frământa, punea coca în tăvi și cocea azima în cuptor de pământ. Erau tare bune.*

*La Moșii de Vară se împart vase, fiecare vas cu **colăcel**. Câteodată împart străchini cu oale de lut și linguri din lemn, altădată împart farfurie cu cană. Eu împart fidea cu borș, o fidea groasă, fiartă în supă de pasăre, cu borș, dar împart și sărmăluțe, pilaf. Mama mea împărțea doar fidea, de la ea am moștenit obiceiul. De Moși se ține sărbătoare. Dimineața mergem la cimitir. Vineri seara, mama venea de la câmp, punea pasărea la fiert, ca să facă fideaua, făcea colăceii și coliva. Sâmbăta, se scula de noapte, se ducea la cimitir la tămâiat și apoi mergea cu coliva la biserică. Când se întorcea, împărțea mâncarea gătită. La fel fac și eu.*

Fac și măcinici, mici, în formă de opt, cu zeamă, dar și copți în cuptor. Îi împart vecinilor. În ziua asta se măturau curțile, se făceau focuri în curți pentru pomi, să fugă omizile, se greblau paiele și apoi împărțeam.

De Paște împărțim ouă roșii, cozonac și pască făcută din aluat de pâine, cu brânză sărată și ou. Împărțim pentru învierea Domnului Nostru Iisus Hristos. Fac și plăcintă. La toate parastasele fac plăcintă, nu lipsește niciodată. O fac cu brânză, când se mănâncă de dulce, iar în post, fac cu dovleac, cu mere.

*La Lăsata Secului era frumos. Mergeam la nașii noștri cu **colac**, cu tort. Se făcea un colac special din cocă de cozonac, rotund, asemănător cu turta miresei. Acum se merge doar cu tortul și cu șampania.*

*La nuntă se făcea **turta miresei** din cocă de cozonac, frumos împletită. După ce se gătea mireasa, ori în prag, ori în mijlocul străzii, nașa închina mireasa, rupea colacul în patru bucăți și le arunca la nuntași.*

*La moț, la fetițe se rupe **turta** deasupra capului, la băiat i se taie moațele din păr, să aibă noroc.“*

*

Pîslaru Stana, 88 ani, născută în 1931, localitatea Grivița, jud. Ialomița:



Pâslaru Stana, Grivița, jud. Ialomița

*La mort se fac **cap**, **prescură**, câte **doi arhangheli** și **doisprezece colăcei** pentru împărțit. Asta până la an. Atunci nu se mai face capul și se face **năporojniță.***

*Pâinea o făceam din făină, cu apă și cu sare după gust. O dospeam cu **aloțele**. Păstram din aluat, îl amestecam cu spumă de vin și cu mălai. Le uscam bine, iar când plămădeam le puneam la înmuiat și le foloseam. În două ore creștea coca... Acum folosim drojdie.*

*La Moșii de Iarnă și la Moșii de Vară fiecare împarte ce poate, că sunt sarmale, ciorbă, pilaf. În cană puneam apă dulce, acum se pune suc. Făceam și **colăcei**, fără pâine degeaba împarți. În zilele de Moși nu se lucrează. Mergeam la cimitir, apoi la biserică și, când ne întorceam, împărțeam. Numeam împărțelile când le dădeam: «Să fie pentru răposatul...». Se intra cu împărțeala în casa omului, nu se dădea în bătătură sau în prag.*

De Paște împart ouă roșii, cozonac și pască, așa mică, rotundă, cu brânză sărată și cu ou. Unii o fac în tavă, ca pe o pâine, dar tot cu brânză sărată și cu ou la mijloc.

Nu mai fac pâine la cuptor, nepotul meu nu mai mănâncă, îi place guma de la magazin.“



Prescuri



Colaci pentru pomenirea de an (năporojniță, prescură, arhangheli)



Pistornic



Colaci pentru parastase (cap, prescură, arhangheli)



Cap



Arhangheli





Năporojniță



Colac pentru Moșii de Vară



Colac pentru Moșii de Iarnă



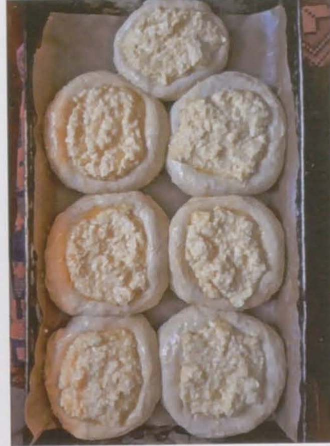
Colăcei pentru vase



Împărțeală pentru Moșii de Vară



Călăvii



Pască pentru împărțit



Masă pentru pomenirea morților, Grivița, jud. Ialomița



Slujbă de pomenire, Grivița, jud. Ialomița


Pască pentru împărțit


Turte sau Scutecele lui Hristos


Colaci pentru grâu


Cozonac



Biserica Sfântul Dumitru a Parohiei Traianu, Protopopiatul Slobozia



PAROHIA TRAIANU, PROTOPOPIATUL SLOBOZIA

Preot Dumitru Vasile, născut în 1959, în localitatea Traianu, jud. Ialomiţa, venit la Parohia Traianu în 1990:



Preot Dumitru Vasile, Parohia Traianu

Preot sunt din 1986. Prima dată am fost preot la Perieţi, m-am transferat în localitatea natală, din 1990, după Revoluţie sunt preot în Traianu, la Parohia Sfântul Dumitru. Parohia a fost înfiinţată în 1908. Biserica este terminată în 1905, în 1903 a început construcţia şi, în doi ani de zile, înaintaşii noştri au făcut biserica, au terminat de zidit. În 1905 a fost sfinţită. Biserica are formă de cruce cu trei turle. Primele două sunt, cum se spune, ascunse, deci numai din exterior se văd, iar turla de pe naos este şi în interior. Biserica, cu toate că are 114 ani de când este ridicată, a trecut prin atâtea evenimente, cutremure şi două războaie, dar n-are nicio stricăciune. A fost foarte bine aşezată şi foarte bine ridicată/construită.

*Pâinea, să spunem, este hrana de toate zilele a omului. Dar la anumite evenimente speciale, în special legate de înmormântare, se fac anumite pâini speciale, numite **prescuri**; şi această prescură se foloseşte şi la Sfânta Liturghie, fiind adusă ca jertfă din partea omului către Dumnezeu. Din acea prescură se scoate Sfântul Agneţ, care reprezintă Trupul Mântuitorului Iisus Hristos.*

*La parastase se folosesc **un cap**, o **prescură** şi doi covrigei puţin mai mari, împletiţi, numiţi **arhangheli** (Arhanghelul Mihail şi Arhanghelul Gavriil). Forma este aceeaşi la arhangheli, doar că unul este simplu, iar pe altul se pun, tot din aluat, nişte cruci, pe marginile lui. **Capul** este o pâine specială pătrată sau dreptunghiulară, depinde cum iese lucrătura. Se fac şi **mărturii - pominete**, colăcei mai mici, împletiţi, care se folosesc la parastase şi la înmormântare. Se pun într-o batistă*

și în batista aceea pune omu' ș-un bănuț. Bănuțul simbolizează o plată pentru cel care moare. Dar plata sunt faptele bune pe care omul trebuie să le facă, cu acestea pleacă din această viață. Se fac **doisprezece colăcei** *și ei îi reprezintă pe cei 12 Sfinți Apostoli. Când pleacă omul de la parastas, se dau acești colăcei cu lumânare aprinsă. De regulă se dau și vase, dar acest obicei nu este la noi în localitate împământenit, nu este respectat. Aceste vase se dau când se face pomenirea de an, când se face și* **năporojnița**, *o pâine mare, rotundă, cu o cruce mare pe mijloc și douăsprezece bucăți, bile rotunde de aluat, care simbolizează ciclul unui an, cele 12 luni, dar și pe cei 12 Sfinți Apostoli.*

La Moșii de Vară și la Moșii de Iarnă se fac colăcei. Unele persoane în vârstă îi mai fac acasă, vor să respecte tradițiile. La Moșii de Vară cumpără vase, fiecare după posibilități, mai multe sau mai puține: două, trei, patru... De regulă, fiecare familie dă vase de lut perechi, cană, strachină, farfurie de lut, lingură de lemn, iar ca mâncare, fiecare ce poate. În special, pilaf se împarte, dar se fac și alte mâncăruri. Pilaful este un fel de mâncare ce se face la noi și la înmormântare și la parastase...

Cana, la Moși, nu se dă niciodată goală, se pune vin sau apă. Vinul simbolizează sângele Mântuitorului, apa este fapta bună. Se spune că, dacă ai dat cuiva un pahar de apă rece, vei avea multă răsplată. Apa este esența vieții, fără apă omul nu poate să trăiască.

Pasca era făcută în casă pe vremuri, dar ne-am „modernizat", luăm pâine dospită din comerț și o taie câțiva oameni, consilieri parohiali, cu o zi înainte de Paști, astfel încât în noaptea Învierii să avem totul pregătit. Înainte, chiar în noaptea de Paști, veneau femeile și aduceau pâine dospită făcută în casă și, de când începeam slujba și până o terminam, ele tăiau pâinea, o puneau în coșuri frumos aranjate, o sfințeam și o împărțeam credincioșilor. Acum nu mai facem așa, o pregătim din timp, ca să fie omul atent la rugăciune, la slujbă. În ziua de Paști, femeile împart ouă roșii, cozonaci și pască cu brânză sărată. Tradițional era cu brânză dulce, acum se face cu brânză sărată. Unele femei le fac mici, rotunde, cu brânză în mijloc, altele o fac ca pe o pâine cu brânză în mijloc, coapte în tavă. Când împart, taie felii.

În Ajunul Crăciunului se împart **turte de casă, scutecele lui Hristos**, *cu grâu fiert. Turtele sunt făcute din aluat de pâine nedospit și se împart. Acest obicei se respectă la noi.*

Se fac **măcinici** *mici, în formă de opt, cu zeamă, cu nucă, scorțișoară, zahăr și fiecare familie împarte vecinilor. De Măcinici nu se lucrează, se respectă sărbătoarea, dar acum ține de fiecare familie în parte.*

La nuntă se face un **cozonac**, *o pâine dulce mare, frumoasă... nașa închină mireasa cu pâinea deasupra capului, rupe cozonacul și îl aruncă în cele patru zări.*

Se mai ia moțul copilului, cu toate că pruncul poate fi tuns chiar imediat după botez, pentru că, prima dată, preotul tunde copilul la botez. Este chiar și o rugăciune în timpul botezului, o rugăciune specială de tundere a pruncului, în care se specifică rolul părului pe capul copilului, acela de a-l feri de intemperiile vremii. Preotul tunde copilul în formă de cruce. Este un obicei în familiile creștinilor noștri să nu tunzi copilul până la 1 an. Atunci i se ia moțul, i se rupe o turtă deasupra capului și i se pun copilului în față diferite obiecte pe care să le aleagă. Este o superstiție băbească, nu ține de biserică.

La Lăsata Secului de Paști se mergea cu **colac** *la nași. Acum nu se mai face colac, se merge cu tortul, cu alte cadouri, dar există obiceiul. Se zice: „Mergem la nași, să lăsăm sec!" sau „Mergem cu secu' la nași". Nu mai este un prilej de iertăciune, este de petrecere, cu toate că le-am spus și le spun mereu: „Mergeți la nași, petreceți, dar această petrecere să fie o ultimă petrecere înainte de post și, odată ce începe postul, să-l respectați!*

Şi naşul, şi finul!". Naşul e părintele spiritual al finilor, aşa că „trebuie să dea exemplu!". E bine că se respectă tradiţia, dar e bine şi să se ştie ce înseamnă acea tradiţie...

*

Florea Valeria, 73 ani, născută în localitatea Traianu, jud. Ialomiţa, văduvă de 40 de ani:



Florea Valeria, Traianu, jud. Ialomiţa

Pâine fac de mai bine de 40 de ani. O fac cu sufletul! Asta e reţeta! Să pui sufletul şi credinţa, să ai milă, milă de toţi cei care au plecat. Eu aşa am fost născută, aşa... numai de tata am fost crescută, sunt orfană de mamă de când aveam 2 ani. Tata a fost foarte credincios, n-a lipsit niciodată de la biserică. Nici eu. Toată credinţa de la el am învăţat-o. M-a învăţat cum să nu vorbesc niciun cuvânt de rău de preot. Mai am doi fraţi mai mari, dar m-am născut la o distanţă mai mare, mult de ei. Şi tata i-a zis celui mai mare: „uni' te-i duce, să nu vorbeşti de rău preutu'... când te-ntâlneşti cu el, să-ţi faci Sf. Cruce, că-i Domnul Nostru Iisus Hristos!". Şi aşa este! Am fost văduvă şi numa' Dumnezeu m-a ţinut, da' am fost foarte miloasă cu oamenii care au murit, care n-au avut cine să le facă, aşa am fost eu. Pe mulţi i-am luat din morgă, n-a ştiut nimeni, pe ascuns; când rămânea câte unul în morgă, mă interesam dacă nu avea familie, mă duceam şi-l luam. Luam, cum să vă spun, un sicriu mai ieftin, o cruce, un cearşaf, o colivă, o prescură şi pe părintele după mine, cumpăram un loc la cimitir mai ieftin... După ani de zile, m-au descoperit fetele mele, mai am două fete, că am atâtea locuri în cimitir. Şi ele au zis: „Mamă, ce ne-ai făcut? Ce ne-ai făcut?", dar eu tot am plătit. Dar să ştii, să lucrezi foarte mult cu sufletul... asta e, a fost pentru morţi, aşa am fost eu şi d-aia cred că Dumnezeu m-a vrut văduvă...

Fac ***prescuri*** *pentru biserică. Pun pe ele ştampilă cu pistornicele. Pe unul îl am de la un preot, părintele Chiţu de la Braşov, iar pe celălalt mi l-a făcut Dumitru Gheorghe, un meşter de aici, din Traianu. Tiparul de colivă îl am de la Mănăstirea Răteşti. Unul este cu Maica Domnului, îl pun în zilele de sărbătoare pentru Maica Domnului, iar când este pentru parastase, îl pun pe cel cu Dumnezeu, cu răstignirea, cu crucea. Prescurile le fac din făină albă, apă curată, sare. Dospeam cu aluat/aluoţele, acum cu drojdie. Opream un pic de cocă, o păstram şi iar luam din ea când făceam şi tot aşa.*

La parastase se fac: ***cap, arhangheli şi prescură****. La an, facem* ***năporojniţă****. Când facem parastase, la cinci dimineaţa mergem la cimitir şi, după aceea, la şapte mergem la biserică. Acasă aducem lume, după ce se termină slujba la biserică. Dar până nu ai femeie văduvă la masă, nu-i primit. Să ştii! Eu aşa am trăit, aşa am învăţat. Să ai femeie văduvă la masă. Cu o zi înainte de parastas se fac şase călăvii. Se încălzeşte puţin vin, pun zahăr sau miere de albine, înmoi călăviile şi le împart.*

La Moşii de Vară şi la Moşii de Iarnă se fac ***colăcei*** *împletiţi. Tradiţia la Moşii de Vară e să facem orez cu lapte şi plăcintă. Şi plachie. Preotul Zamfir, care a fost aici la noi în sat, m-a învăţat să pun întâi carnea şi peste să pun orezul. În cană puneam apă şi cireşe. În ziua de Moşi mergem întâi la biserică, zicem o „Veşnica pomenire", venim acasă şi după aceea împărţim mâncarea. Numesc porţia înainte să o împart. Dăm şi pentru*

cei pe care n-are cine să îi pomenească, dăm și pentru ai noștri, dăm și pentru străini. Că nimic nu e primit dacă nu dai și pentru un străin... Nu muncim în ziua asta, nu e voie să lucrezi, pentru că e Sfânta Liturghie la biserică. E ziua morților!

***Măcinici** fac copți în cuptor. Pe deasupra îi ung cu miere și cu nucă. Fac și colivă cu multă nucă. Îi duc la biserică și îi împart tot acolo. Mai fac și din cei cu zeamă, acasă, dar pe aștia îi dau pe aici, nu-i duc la biserică. În ziua asta făceam curat în curte, dădeam foc, că vine primăvara.*

*În ziua de Ajunul Crăciunului făceam turte. Alea's **scutecele lui Hristos**. Le coceam pe plită, le puneam unele peste altele. Făceam un sirop din miere de albine cu apă. Puneam sirop peste ele și după aceea puneam grâul fiert. Pe deasupra puneam nucă, orișice poți să pui, dar dacă nu ai nucă la colivă...*

*La nuntă se rupe în capul miresei **turta**. Se face o turtă din cozonac. După ce se gătește mireasa, se rupe turta și se joacă găleata la a treia casă. Așa e tradiția. Se joacă la a treia casă în chipul Sfintei Treimi, așa cred eu.*

*La Lăsata Secului se ducea **colac** frumos, ca un cozonac, la nași. Mai ducea ceva acolo, daruri. Ceva de mâncare, nu cadouri.*

Am cuptor. Îl am de 30 de ani și cred că mai durează 100. Părintele mi-a dat ideea cu cuptorul. Mai târziu am făcut și plita. Îl folosim și la sărbători, facem pâine, am făcut și pește la Rovidenie și am dus la biserică. Fac focul în el cu ogrinji, cu paie, cu ciocani.





Prescură



Pistornic



Pistornic



Pistornic



Pistornic



Tipar pentru colivă


Cap

Arhangheli

Năporojniță





Pâini rituale pentru pomenirea morților

Cuptor de pâine, Traianu, jud. Ialomița



Pâini rituale pentru pomenirea morților, folosite la pomenirile de 3,6,9 luni

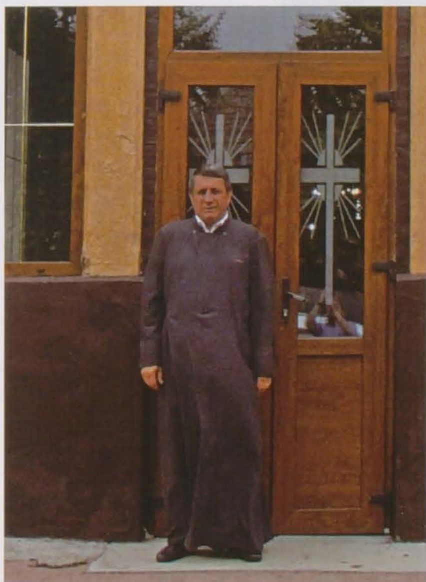


Biserica Sfântul Ierarh Nicolae a Parohiei Fierbinții de Jos, Protopopiatul Urziceni



PAROHIA FIERBINȚII DE JOS, PROTOPOPIATUL URZICENI.

Preot Radu Gheorghe, născut pe 30 aprilie 1963, în localitatea Fierbinți Târg:



Preot Radu Gheorghe, Parohia Fierbinții de Jos

*La biserică se aduce **prescură** în formă de cruce, făcută în casă, și se folosește la Sfânta Proscomidie, la Sfânta Liturghie. La înmormântări și parastasele până în an se fac **capete**, **doi arhangheli**, **prescură** și **nouă colaci bărbătești sau femeiești**. Au forme diferite. Dacă mortul este îngropat lângă alt decedat, se mai adaugă o farfurie și un colac. Dacă este bărbat, se face încă un colac bărbătesc, dacă este femeie, se face încă un colac femeiesc. Dacă sunt 2-3 morți în groapa aceea, se adaugă tot atâtea farfurii cu colaci. La biserică, oamenii împart pachete după posibilități, nu există o cifră stabilită.*

În ziua dinaintea parastasului se fac **colivii**, *care se împart stropite cu vin și cu zahăr. La pomenirea de an se face doar prescura, până la 7 ani. Mai apare „parastasul rătăcit“, care se face pentru sufletul decedatului. Se face până în an și nu are dată fixă.*

Sfântul Paști se face tot din pâine de casă. Vinerea, la maslu, făina și uleiul aduse de credincioși sunt duse la una sau două femei văduve și ele fac pâinile pentru pască. 2-3 băieți, pregătiți dinainte, o taie cubulețe, se stropește cu vin, cu agheasmă, iar în noaptea de Înviere, în Sfântul Altar, când se cântă Axionul în timpul Sfintei Liturghii, preotul rostește rugăciunea de sfințire a paștelui și stropește iar cu vin și agheasmă. Se dă credincioșilor.

*Tot de Paști, femeile împart acasă **pituște**, niște colăcei simpli, mâncarea pe care o fac, ouă roșii, cozonac și pasca pe care o fac cu brânză dulce sau sărată.*

*La Moșii de Vară și la Moșii de Iarnă, ca și de Paști și de Crăciun, se împart **pituști**. La Moșii de Vară se împart străchini cu linguri de lemn și oală de pământ, cu orez cu lapte. De coada lingurii se leagă o crenguță de leuștean sau ceva verde, iar în cană se pune apă sau vin. De Moși nu se lucrează, este sărbătoare, fiindcă ne respectăm moșii și strămoșii. Vin femeile la biserică pentru Sfânta Liturghie cu colivă și cu mâncare, se merge la cimitir și, după aceea, merg acasă și împart.*

Pe 9 Martie se fac **mucenici** *cu zeamă, în formă de opt, din cocă de pâine, și se împart la vecini. Se aprinde un foc de paie pentru că Sfinții 40 de Mucenici au murit în apă înghețată... La fel, de Joia Mari, oamenii fac focuri din ramuri de soc, tot în amintirea celor 40 de Mucenici.*

Înainte de nuntă, ginerele merge cu un **colac** *la naș, iar joi, după nuntă, se fac niște colaci,* **porumbei**, *cu formă umană, fată și băiat, și se merge la nași. Sunt din cocă de pâine. Tot la nuntă, se mai face un* **colac cu un ou fiert în mijloc**. *Acest colac nu se taie ca o pâine obișnuită. Se ține la piept și se taie de jos în sus, ca viața să meargă înainte, iar oul se taie în jumătate, ca ginerele și mireasa să mănânce jumătățile și să se iubească.*

La aniversarea de an a copilului se ia moțul băiatului, iar fetei i se rupe **turta** *la 2 ani. Nașii merg acasă la finuți. Se pun pe o tavă obiecte și i se dă copilului să aleagă. Turta e făcută de nașă din aluat dulce de cozonac.*

La Lăsata Secului de Paște se merge la nași sau la părinți cu colacul, unii merg cu tort și șampanie. Se pune masa și se face Dihornița. Acum se dă foc la cauciucuri; pe vremuri se strângea toată încălțămintea din cauciuc, se tăia și se punea într-o cutie de tablă cu rumeguș. I se dădea foc și se umbla cu dihornița prin sat. Acum se strâng copiii la marginea satului, se face focul cu cauciucuri ca să alunge spiritele rele, fiindcă începe Sfântul Post.

Copiii colindă, merg cu Steaua, cu Plugușorul, Sorcova, Vasilca, cu Irozii. Se face un colac, **colac pentru spart plugul**, *așa se numește. Flăcăii care merg cu plugul, când termină de colindat „sparg plugul". Mamele le fac un colac, din aluat de pâine, iar flăcăii merg cu acest colac la casa unde s-a terminat colindatul, unde „s-a spart" plugul cu tot ce au strâns – carne, cârnați, vin. Împart banii și* mănâncă. Înainte mergeau la horă, acum merg la discotecă.

*

Dona Vasilica, născută pe 4 iunie 1953, localitatea Fierbinții de Jos, jud. Ialomița:



Dona Vasilica, Fierbinți, jud. Ialomița

Pentru înmormântare, prima dată se face colacul Dumnezeu, *un colac bărbătesc înconjurat de o șuviță. Pe el se pun bucăți rotunde de aluat, care se pistornicesc. Se fac* doi arhangheli, *al lui Mihail și al lui Gavriil, și prescură. La noi,* coliviile *sunt niște turtițe rotunde,* pitușe, *care se crestează și se pistornicesc. Se împart calde, vineri seara, cu vin și cu zahăr, la cei din casă. La parastase se mai fac* nouă colaci ai mortului *și încă unul pentru părintele care este îngropat acolo. Se mai pune încă un vas pentru el. Întâi dai de pomană pentru acela, fie că e femeie, fie că e bărbat. Se spune că dacă nu îi dai lui primul de pomană, îi ia colacii celuilalt.*

Când se fac colacii pentru parastase, prima dată în cuptor se bagă prescura cu cele trei pitușe pistornicite și peste ele se așază ceilalți colaci. Așa e tradiția la noi.

Tot **pitușe** *fac în Vinerea Mare, înainte de Paște, și le împart în ziua de Paște cu ouă roșii, cu o felie de cozonac, fructe, ce am. În ziua de Joi Mari mergem la cimitir cu apă și cu tămâiorul, tămâiem mormintele, stropim mormintele și florile cu apă.*

De Moșii de Vară împărțeam **pituște**, oale, străchini și linguri din lemn, iar ca mâncare, ciorbă, pilaf, sarmale... Înainte se împărțea doar oala singură, cu apă în ea, o felie de brânză, o ramură de leuștean sau o floare, ceva verde și colac. Mai târziu am început să dăm și strachină sau farfurie cu mâncare. De Moși mergeam la câmp, dar în curte nu făceam nimic, nu măturam, nu spălam, se spunea că spurcăm pomana.

Facem **măcinici** în casă, cu zeamă. Facem măcinici mici din cocă de pâine, în formă de opturi, fierbem apă cu zahăr, batem puțină făină și, când apa clocotește, punem măcinicii și îi fierbem. La sfârșit, punem nucă, scorțișoară și arome. Îi punem în castroane și pornim prin vecini. Dimineața, pe 9 martie, când mă scol, scot cenușa din sobă și dau roată casei cu o cârpă aprinsă, ca să piară toate relele și să nu intre șerpii în casă.

La nuntă se fac **plocoane**, pâini cu lapte, împletite în trei, perechi. Una cu împletitura în sus, cealaltă cu împletitura în jos. Se lasă la dospit și, când se bagă în cuptor, se dau cu ou deasupra. Se mai fac **doi porumbei**, două pâinici în formă de om – fată și băiat. Cu două plocoane și patru porumbei se merge la mireasă joi seara, înainte de nuntă. Se pun pâinile într-un coș, iar în mijlocul coșului se pune o farfurie cu bomboane. Mireasa oprește un plocon și o pereche de porumbei. Când se întorc de la mireasă, se mai pune în coș încă un plocon și o pereche de porumbei și se merge la nași. Se făceau orațiile de nuntă, se făceau dezlegările - rugăciuni de nuntă prin care ginerele și mireasa se roagă de părinți să-i ierte și să le dea binecuvântarea, se rupea turta miresei și apoi se mergea la biserică. Turta era tot din pâine cu lapte, frumos împletită.

La opt zile de la nuntă, se scoteau tinerii căsătoriți la biserică. Veneau finii cu nașii la biserică, apoi, ori se duceau la naș, ori la ginerică acasă. Se făcea un **colac pentru scos la biserică**, pe care îl tăia nașul și îl punea pe masă. Pe colac sunt patru porumbei, două fetițe și doi băiețel, și o floare din cocă în mijloc. Făceau o petrecere.

Când se ia moțul la băiat se făcea un **colac cu un ou fiert** în mijloc. Plus două plocoane, ca la nuntă. Colacul îl tăia nașul pe din două. Se puneau toate la masă.

De Crăciun se fac **colaci rotunzi în două vițe**, cu gaură în mijloc. Se împărțeau cu câte o bucățică de carne prăjită, cu cozonac. În ziua de Ignat făceam **turte**. Se întindea o foaie, ca cea de tăițel, se punea pe sobă și o țineam până în ziua de Ajun. Atunci fierbeam apă în clocot, cu puțină sare, mirodenii, luam foaia și o rupeam. **Rupturile**, așa cum le spunem aici, le puneam în castroane și le împărțeam, cu scorțișoară, cu nucă.

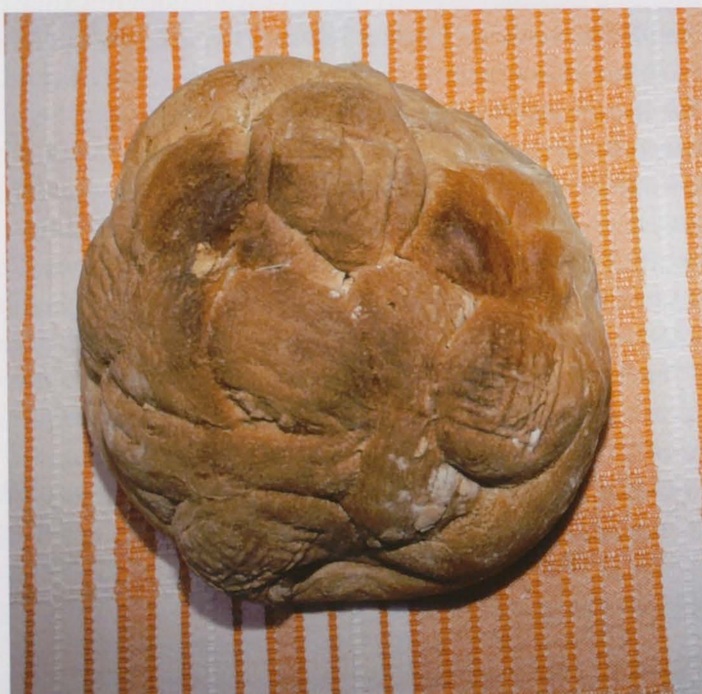
Înainte mergeau copiii cu icoana. Acum nu mai vin. Merg cu Steaua, cu Irozii. Se îmbracă băieții în cămăși drepte, cu capele de Irozi, se îmbracă în polițiști și urează pe la case. Se merge și cu plugul mare și cu plugul mic. În seara de Revelion, pe 31 decembrie, se merge cu plugul mare. Tot seara, înainte de Revelion, se mergea cu capra. Colindătorilor li se dădeau **colindețe**, niște covrigi din cocă de pâine. Îi băgau atunci în cuptor și, când veneau copiii, îi scoteau și le dădeau. Erau calzi și le plăcea. Și eu am prins când eram copil. Ne vorbeam între noi: «Hai să mergem la casa lu' cutare, că se dau colindeți!». Flăcăii, când terminau cu plugul, mergeau la o casă unde făceau spartul plugului. Părinții le făceau carne prăjită, cârnați și un **colac special pentru spart plugul**, colac frământat cu lapte. La casa asta petreceau și împărțeau ce adunaseră.

Tot de Revelion, mergeam cu colac la naș. El îl tăia, îl punea pe masă și îl mâncam.





Pistornice



Colac „Dumnezeu"



Colac „Arhanghelul lui Mihail"



Colac „Arhanghelul lui Gavriil“



Colac bărbătesc



Colac femeiesc



Colac de Crăciun



Colac pentru Anul Nou



Pituşcă pentru împărţit la Paşte



Colaci pentru pomenirea morţilor



Colivie



Colivii



Colac pentru moțul băiatului



Colac pentru spart plugul



Plocon pentru nuntă



Porumbei (băiat şi fată) pentru nuntă



Pâini pentru nuntă



Colac pentru scos tinerii însurăţei la biserică la opt zile după nuntă

Cuptor de pâine



PAROHIA LUCIU, PROTOPOPIATUL FETEȘTI

Preot Mihail Borza, 38 ani, născut în Udești, jud. Suceava, într-o familie cu 9 copii. Soția este din Țăndărei:



Preot Mihail Borza, Parohia Luciu

***Prescura** din care se face anafura este făcută în casă, am ținut neapărat să fie preparată de mână de om, așa cum trebuie. Am o femeie, Nicoară Florica, căpităreasa, pe care am învățat-o, i-am adus pristolnic cu pecete, ca să se imprime toate simbolurile pentru Sfânta Împărtășanie, și face câte trebuie la fiecare zi de sărbătoare.*

Am fost impresionat de respectul pe care îl au cei bătrâni față de pâine, cei care au peste 70 de ani, față de orice pâine. Când mănâncă, la masă rămân firimituri, rămâne o bucățică. Nu o aruncă, o adună cu grijă. Adună cu pumnul firimiturile și le bagă în gură. Nu din zgârcenie, ci din respect față de pâine. Ei numesc pâinea «fața lui Hristos», doar din ea se face Sfânta Împărtășanie. Nu este acesta singurul motiv, ei sunt conștienți că pâinea este ceva elaborat, omul ară, seamănă grâul, se roagă la Dumnezeu să plouă, să rodească, merge la treierat, grâul e dus la moară, e măcinat, apoi se frământă, crește în tăvi. Pâinea nu e ceva ce poți găsi pe drum, oriunde. Pâinea e ceva făcut cu trudă.

Profesorul meu de la Facultatea de Teologie de la Sibiu, Părintele Ilie Moldoveanu, spunea: «Dragi studenți, știți când începe Sfânta Liturghie? Liturghia începe la arat, atunci când țăranul se duce cu plugul pe câmp și bagă plugul în brazdă, se pune în genunchi pe pământul reavăn, se închină și zice „Doamne ajută-mă!". Acolo începe Liturghia, pentru că de acolo luăm pâinea cu care ne împărtășim cu sângele lui Hristos». Avea dreptate! De aici vine și respectul pe care îl are țăranul față de pâine și în special cei în vârstă.

*Pâinile care sunt destinate celor plecați dintre noi se numesc **capete**: un colac împletit - cap, o prescură în formă de cruce și un colac cu gaură la mijloc, împletit în două.*

*La Paște, pâinea pentru **pască** o fac vreo două femei și o taie bărbații din Consiliul Parohial. O taie doar bărbații, fiindcă, probabil, au legătură cu slujirea preoțească la care au fost chemați bărbații de către Mântuitor și atunci femeile știu care le este rolul, nu sunt invidioase.*



Biserica Sfinții Împărați Constantin și Elena a Parohiei Luciu, Protopopiatul Fetești

În Postul Paştelui, în Vinerea Patimilor, la Vecernie, se scoate Sfântul Epitaf, *care este o pânză imprimată cu punerea în mormânt a Mântuitorului şi se pune pe o masă în mijlocul bisericii. Vin femeile, oamenii, familiile care au persoane dragi trecute la cele veşnice, vin cu o scândurică în care sunt făcute nouă - douăsprezece găuri în care se pun lumânări. Stau în genunchi, meditează, se gândesc, formează o conexiune cu cei care au plecat dintre noi prin aprinderea acestor lumânări. După ce ard toate lumânările, nu pleacă acasă, rămân în biserică în jurul Sfântului Epitaf, pe scaune, în linişte. Dacă vorbesc ceva, vorbesc încet. Stau ca la un priveghi, ca şi cum ar priveghea pe cineva din familia lor care a murit. De fapt, urmează slujba Prohodului, îl avem pe Mântuitorul şi ei îl priveghează până după-amiază. Se duc acasă, mănâncă, fiindcă ei ţin post până atunci şi se întorc la slujba Prohodului. Faptul că îl priveghează pe Hristos ca pe unul din familia lor este impresionant. În timpul priveghiului, mamele cu copii vin şi trec copiii pe sub masă.*

La înmormântare şi la slujbele de pomenire, la parastase se fac capete, iar la biserică se împart patruzeci şi patru de colăcei. La Moşii de Vară şi la cei de Iarnă se împart câte doisprezece – douăzeci şi patru de porţii, dar nu prea mai fac oamenii acum colaci, bătrânii mai ştiu, ceilalţi comandă, e mai comod. Doar câteva familii mai ţin tradiţia. În schimb, nu lipsesc fructele.

La Lăsatul Secului de Paşte puţini mai sunt cei care merg cu colacul la naşi. Chiar dacă nu vin la biserică, la naş merg cu câte ceva.

Mai există femei cu cuptoare în curte. De obicei îl au, dar a rămas singur, trist. Când intri în curte, observi că acel cuptor este „supărat"...

Mai sunt oameni care zic «Măi, nu e gustul ăla!» şi se apucă şi fac pâine în casă.

*

State Marsilia, 70 ani, născută în localitatea Luciu, jud. Ialomiţa:

Fac numai pâine de casă. Cu făină, apă, sare şi turte. Ca să fac ***turtele*** *opream cocă crudă şi,* când scoteam pâinea din cuptor, luam una, scoteam miezul din ea şi băgam coca crudă în coaja aia şi o lăsam la dospit. Creştea acolo, se făcea mare, mare. O luam şi o frământam cu mălai. Făceam turtiţe şi le puneam la uscat. Înainte, coceam în cuptor, afară. Focul îl făceam cu ciocani lungi. Făceam câte patru *tavale*[8] *de pâine şi ne ajungea o săptămână, că era făcută cu turte de casă, nu cu drojdie. Băteam jarul în cuptor, puneam o hârtie în furcoi şi, dacă lua foc, nu băgam pâinea, că se ardea deasupra. O ţineam cam o oră în cuptor.*

De lăsata Secului de Paşte, îmi făceau mama şi bunica **colac** *şi mergeam la naşu' cu colacul şi cu un chil de vin, cu o găină friptă. Colacul se făcea din cocă de pâine şi era frumos împletit. Se mânca ciorbă cu tăiţei şi tocăniţă. Se bea vin adus de fin, iar finul se mândrea cu vinul. De la 12 noaptea nu mai mâncam nimic de dulce. Se punea pe masă colacul adus de fină şi o farfurie cu murături. Mama avea 6 fini şi, după mâncarea aceea bună, să vedeţi ce mâncau murăturile şi colacul, era tare frumos! Plăcinta care rămânea o înfăşura în ziar şi o băga la streaşina casei, şi când scotea boboci, le dădea prima mâncare plăcinta, ca să aibă noroc la boboci. Tot atunci, flăcăii făceau* ***Jujăul****. Legau de trei pari o funie. Cine rămăsese neînsurat în Postul Paştelui era fugărit pe stradă şi era pus în jujău. Îl prindeau cu frânghia, ca într-un laţ, îl răsuceau, îl ameţeau şi îi dădeau drumul. Îl făceau de ruşine. Când nu găseau niciun flăcău sau nicio fată nemăritată, prindeau câte un câine şi îl dădeau la Jujău.*

La moţul copilului, când împlinea anul, îi punea o oglindă în faţă, îi punea mai multe pe o tavă, apoi naşa cu cea mai bătrână mamaie îi rupeau ***turta*** în cap (deasupra capului n.n.). *O crestau în patru, puneau vin pe ea şi i-o rupeau copilului în cap (deasupra capului*

[8] Tavale – tăvi pentru copt pâinea şi alte aluaturi.

n.n.), ca să aibă noroc, să aibă spor când s-o face mare. Se făceau moațe cu un ban și cu ceară de la lumânarea de la botez, în formă de cruce, unul în față, unul în spate, în dreapta și în stânga. Primul îl tăia nașa din spate și tot așa, astfel încât cel din față să fie ultimul, să fie cu noroc.

***Măcinici** fac din cei copți, cu cocă de pâine. Când îi scoteam din cuptor, îi ungeam cu apă și miere și puneam deasupra nucă. Îi împărțeam. De cu seară, măturam curțile, spălam, trebuia ca dimineața să fie totul curat.*

*La Moșii de Iarnă făceam **colăcei rotunzi**, la Moșii de Vară se fac **lunguieți**. Îi împărțeam cu ciorbă, cu pilaf, fiecare făcea ce putea. Vase cumpăram de la târguri, străchini, oale, linguri din lemn. Ne suiam în autobuz și mergeam la târguri. Acum cumpărăm de la magazin farfurii și căni. În cană puneam agude[9], corcodușe, dacă aveam, căpșuni și apă. Fără apă nu se poate. Dimineața mergeam la cimitir și tămâiam. Veneam acasă și tămâiam și aici împărțelile. După ce tămâiam, vărsam puțină apă sub masă, să fie de sufletele adormiților. Le tămâiam și le soroceam: «Asta e pentru cutărică, asta e lui Mița....» Aprindeam lumânare și o dam de pomană. În ziua de Moși nu se lucra. După Moși sunt Rusaliile trei zile și e păcat să muncești, că e rost de trăsnete și fulgere. Așa știu de la bunici și așa îi învăț și pe copiii mei.*

*La Paște împărțeam ouă roșii, cozonaci, păscuțe și prăjiturele. Făceam câte un cuptor de cozonaci, de mirosea tot satul. **Păsculițele** sunt mici, rotunde, cu brânză și ou la mijloc. Le tămâiam de seara, că în ziua de Paște nu se aprind focuri, așa știu de la bunica, e pentru Iisus.*

De Crăciun dădeam colindătorilor colăcei. Eu am soțul mort de 7 ani. În fiecare an, l-au colindat ziua. Îi colindau de mort și apoi îi puneam la masă. Le făceam cârnați, carne prăjită, colaci, prăjituri.

În ajunul Crăciunului făceam păinică/**cocoțel** și care voia făcea prune cu orez, arpacaș cu prune și împărțeam. Acum se împarte tot așa, dar pruna nu o mai amesteci cu arpacașul.

*La parastase se fac **colăcei** pentru împărțit, puneai și un măr, iar dacă era până în Înălțare, puneai și ouă roșii. Acum se pun alte bunătăți. Se făceau patruzeci* și patru de colăcei pentru împărțit. Așa am pomenit la noi.



Învățătoarea Ana Banu și State Marsilia, Luciu, jud. Ialomița

Ana Banu, 55 ani, născută în localitatea Luciu, învățătoare de 36 de ani la Școala Gimnazială Luciu:

Satul Luciu este un sat foarte vechi, e recunoscut faptul că la Luciu s-a descoperit opaițul din bronz, unicat în țară, expus la Muzeul Național de Istorie a României. Pe aici sunt și multe situri arheologice, așa că sunt multe tradiții legate de pâine, pâinea care a fost baza existenței țăranului. Pleca la câmp, își lua pâinea și apa. Când se întorcea, la fel, apă și pâine. Bătrânele din sat păstrează tradițiile și noi încercăm să le preluăm din mers.

În fiecare sâmbătă se făcea pâine la cuptor, așa știu de la bunica mea. La pâine foloseau pentru dospit turte.

9 Agude – dude.

Când scoteau pâinea din cuptor, o băteau cu un băț, să cadă arsătura de pe vatră. Se ardeau cuptoarele cu ciocani lungi și fiecare cuptor avea măsura lui, de trei maldăre[10], *de patru maldăre. În funcție de cuptor, fiecare femeie știa cât să bage.*

Aici, în Luciu, fiecare parte a satului are câte o **căpitărească**. *Ele sunt femei văduve care au trecut prin mai multe spovedanii, împărtășanii, molifte*[11]. *Căpităreasa e omul de bază al preotului, este aleasă dintre femeile curate, credincioase. Ea are și un* **chistornic**, *care este sfințit, și face toate pâinile pentru înmormântare, pentru parastasele de 3 luni, de 6 luni, de 9 luni, de an.*

Înainte de parastase se împart **călăvii** *cu vin roșu și cu zahăr, unii împart două, alții împart trei călăvii. Pe lângă* **capete** *și* **prescuri** *se mai fac nouă* **colăcei pentru împărțit**. *În biserică se dau patruzeci și patru de pachete în care se pun colăcel și măr. La pomenirea de an se ridică* **panaghia**, *un colac special făcut, cu cruci și cu o altă împletitură. Se așază un prosop, pe el se pune o icoană, pe icoană se pune panaghia și, alături, un pahar de vin. Preotul citește, ridică panaghia cu prosop cu tot, o taie și toarnă vin acolo și îi scoate mijlocul. Bucata aia e sfințită, mănânci toată săptămâna și dai și la cei prezenți la parastas. Unii o taie bucăți mici și o pun la masă.*

În Vinerea Mare, când merg copiii și femeile bătrâne să treacă pe sub masă, cei care au morți fără lumânare, nepregătiți, merg la biserică și fac **drumul celui ridicat la ceruri**: *douăsprezece lumânări, care simbolizează cele 12 luni ale anului, se puneau pe jos, pe lățimea bisericii. La un capăt și la celălalt stăteau doi membri ai familiei, mamă și fiică, bunic cu nepot, fiecare cu un vas cu cană și lumânare. Când se stingea lumânarea o luau pe următoarea; înaintau cu vasele până se împreunau ele și le dădeau de pomană unui copil necăjit. Acum se pun pe o stinghiuță cu douăsprezece găurele lumânările și,* când rămân cele două din mijloc, se dau de pomană cu un colac, un măr, fiecare ce are.

În seara de Ajun sunt colindele. Fiecare casă este colindată: de băiat, de fată mare, de bărbat, de casă și a doua zi vin și iau banii. Tot a doua zi, cei care aveau persoane moarte primeau cu colindul de mort și, *după ce erau colindați, în special fetele mari și flăcăii morți, puneau colindătorii la masă cu carne friptă, cu colaci.*

Pe 31 decembrie, ziua, copiii mergeau cu plugușorul, seara erau **Cloapetele**. *Băieții mai mari, flăcăii, mergeau la fiecare casă și mișcau din clopot să facă zgomot, să vestească trecerea în Noul An. Nu spuneau nimic. Gazda îi cinstea cu colaci, cu vin și cu bani. Mergeau în cete, numărau banii, colacii și îi împărțeau în mod egal.*

*

Butereze Marița, 78 ani, născută în localitatea Mihai Bravu, jud. Giurgiu, venită în Luciu prin căsătorie:



Butereze Marița, înv. Ana Banu și Ilie Nița, Luciu, jud. Ialomița

Făceam pâine în casă, cu turte. Plămădeam, turtele le înmuiam de cu seara, lăsam până răsărea coca și apoi frământam. E mai bună pâinea cu turtă, ține mai

[10] Maldăr – mănunchi sau snop.

[11] Molitfă – rugăciune citită de preot, în împrejurări speciale.

mult. O coceam la cuptor în curte. Făceam focul cu ciocani. Şi iarna făceam pâine la cuptor.

***Măcinicii** îi fac cu cocă puţin dulce, unşi cu miere şi presăraţi cu nucă. Plămădesc maiaua, punem o picătură de ulei şi două de oţet, să se frăgezească, şi frământăm. Îi fac în formă de opt. Fac şi măcinici în apă. Îi împărţim vecinilor, câte doi măcinici, un măr, bomboane. Luăm vecinii la rând. În ziua asta împleteam patruzeci şi patru de fire, bărbaţii beau patruzeci şi patru de pahare de vin şi noi ţeseam şi dădeam patruzeci şi patru de fire în război. Aşa s-a pomenit.*

Mai fac şi pesmeţi din pâine. Când fac cocă de pâine, amestec brânză cu ouă. Întind o foaie mai grosuţă, tai dreptunghiuri, pun pe ele brânza cu ou şi le fac sul. Îi mâncăm şi noi şi îi împărţim şi la vecini. Când făceam pâine, făceam şi pesmeţi.

*

Ilie Niţa, 69 ani, născută în loc. Gura Ialomiţei, jud. Ialomiţa:



Ilie Niţa, Luciu, jud. Ialomiţa

Sâmbăta ne duceam la tămâiat, tămâiam morţii; prima dată mergeam cu un colac şi cu o bucată de zahăr sau cu o bomboană. Acum nu ne mai ducem...

La înmormântare, căpităriţa şi cu o vecină se ocupau de pâine. Frământau şi toată noaptea coceam capete, colaci, la cuptor, afară. Respectam tradiţia. Am şi eu chistornic, este căpătat. Îl folosesc când fac prescură. Erai obligat să faci la vecini mâncare, să le dai capete, prescură...

*De Moşii de Iarnă şi de Moşii de Vară făceam **călăvii**, că făceam colivă şi împărţeam. A doua zi mergeam cu coliva la biserică. Împărţeam ciorbă, pilaf, sărmăluţe, neapărat colac, fiecare ce avea. În cană se puneau apă şi cireşe. Fiecare ce fructe avea. Puneam apă,* că se spune că vin morţii şi beau apă. Am fost la o pomană şi am primit farfurie şi cană cu suc. Noaptea mi-am visat părinţii că îmi cereau apă, nu suc, spunea mama că îi arde gâtul de sete de apă. De aceea, eu nu pun decât apă. În ziua de Moşi nu lucram, doar mergeam la biserică, veneam acasă, împărţeam, făceam curat în urmă şi stăteam.

În Ajunul Crăciunului se făceau ***turte**, **litii**, din apă cu sare. Se întindea o cocă subţire, o* tăiam în patru şi le coceam pe plită. Le puneam pe farfurii şi în mijloc se punea grâul. ***Scutecele Domnului Iisus Hristos**, aşa se numesc. Acum nu se mai fac. Se dau prune de pomană.*

*La colindători, pe vremuri se dădeau **colaci**, calzi, atunci îi făceau. Ne mai dădeau nuci. Eram copii şi purtam meşi[12] din postav, căptuşiţi cu cauciuc. Aveam traistă din cârpă, cu ea mergeam şi la şcoală. Acum se dau bani.*

În Ajunul Bobotezei se fac nişte ***pâinici** mici, ca nişte chifle, fierbem fasole, facem şi piftie, fierbem porumb şi împărţim. Aşa este aici în sat. Pâinicile sunt simple, nu sunt împletite.*

*De Lăsata Secului mergeau şi finii la naşi, şi naşii la fini. În ziua asta se făceau tavale de plăcintă cu brânză şi ou, se fierbeau toate ouăle şi le puneau pe masă. Zicea că să nu aibă pui în ele când s-or oua găinile. Se făcea un **colac dulce**, un cozonac mare şi plecam la naşi.*

[12] Meşi – pantofi fără toc din postav.

La nuntă era tare frumos. Se bărbierea ginericul, pleca să se ia mireasa și noi făceam o ***turtă*** *din cozonac și o dam nunei să o rupă miresei când o gătea. Pleca la cununie, se făcea spălatul de mâini, îi băga pe miri în casă, se juca hora de nuntă și se mergea la salon.*

*

Gheorghe Cristina, 69 ani, căpităreasă de 6 ani în localitatea Luciu, jud. Ialomița:



Gheorghe Cristina, Luciu, jud. Ialomița

La înmormântare se fac un cap, o prescură *și* nouă colăcei *pentru pomineți.* Pominețiii *se împart în biserică cu o batistă înnodată cu un bănuț, să aibă decedatul cu ce să își plătească* vămile. Cu capul, cu prescura și cu coliva se merge odată cu mortul și se lasă toate în biserică preotului.

Seara, când se citesc stâlpii și se spune „Veșnica pomenire", se ridică o pâinică, ***călăvia*** *sufletului celui adormit. A doua zi dimineață, când se tămâie coșul cu* ***parastasul***[13] *care se împarte pentru sufletul celui plecat dintre noi la ceruri, se tămâie și călăvia, fără vin, care este făcută împreună cu capul și cu prescura, și se împarte celor prezenți.*

La parastasul de 40 de zile se fac două ***capete****. Ele reprezintă sufletul celui adormit. Se mai fac* ***trei prescuri****; una se duce vineri seara la biserică cu vin, ulei, cărbune și tămâie. Din ea se face anafura, care se taie în bucăți mici și se împarte enoriașilor la fiecare sărbătoare, după slujbă, inclusiv sâmbăta. Se fac și* ***doi harangheli***[14] *ce reprezintă îngerii păzitori ai sufletului celui adormit și* ***nouă colăcei****. Acești colăcei se fac la toate pomenirile de peste an, la 3, 6, 9 luni și la an. Ei reprezintă cele nouă cete îngerești care stau la sufletul mortului și îl păzesc.*

Panaghia *sau* ***raporocina*** *este un colac mai mare, care se ridică la un an de zile,* când se unește neamul celui adormit, toți morții. Pe un prosop se pune *o icoană din casă, peste icoană panaghia, care se ridică în timp ce preotul pomenește toți morții laolaltă. Din panaghie, preotul taie mijlocul unde este semnul făcut de chistornic*[15]*, se pune într-un pahar cu vin și se dă familiei celui adormit pentru a fi pomenit, să nu fie uitat.*

La 3, 6, 9 luni se fac aceleași capete, fără panaghie.



[13] Aici **parastasul** este format din *patruzeci și patru* de împărțeli.

[14] Harangheli – arhangheli.

[15] Chistornic – pistornic, pecetar.



Prescura



Colac pentru Lăsata Secului



Cap



Pâini rituale Luciu, jud. Ialomița


Arhanghel


Colăcel pentru pomenire


Călăvie


Colaci pentru vase



Măcinici



Colac pentru aniversarea de 1 an a copilului



Pâine de casă



Plăcintă cu brânză



PARОHIA RAȘI, PROTOPOPIATUL LEHLIU

Preot Moga Victor Cristian, născut pe 26 august 1986, localitatea Fetești, jud. Ialomița:



Preot Moga Victor Cristian, Parohia Rași

La fiecare slujbă, avem câteva femei mai în vârstă care aduc ***prescurile*** *pentru Proscomidie. Sunt toate făcute în casă, unele coapte în cuptor tradițional de lut, altele sunt coapte în cuptorul aragazului. Avem în sat o femeie care, de trei ani încoace, ne face pâinea pentru* ***pască*** *și o coace în cuptor tradițional. Pasca o tai eu, împreună cu trei-patru bătrâni din sat.*

La înmormântare și la parastase se aduc ***prescuri*** *și* ***arhangheli,*** *dar nu se mai fac în casă. Oamenii merg la magazin, spun pentru ce vor și acolo li se recomandă ce să ia. La parastase nu există un număr fix, fiecare împarte după posibilități. Eu le-am recomandat patruzeci de împărțeli, dar fiecare face cum poate, unii fac șase, alții fac douăsprezece, alții douăzeci și patru. Nici să facă cu fală, nici cu zgârcenie. Pe 9 martie se fac* ***măcinici*** *dintr-aceia cu zeamă, în formă de opt, și se împart vecinilor.*

La Moșii de Iarnă și la Moșii de Vară fiecare împarte ce mâncare are: sarmale, pilaf, ciorbă. Se fac și colaci, dar doar câțiva bătrâni îi mai fac acasă, majoritatea îi comandă la magazin.

În Ajunul Crăciunului se împarte grâu pe turte coapte pe plită, un grâu dulce, bun și gustos.

Obiceiurile au pierit la noi, nu prea le mai ține nimeni.

*

Suditu Alexandrina, născută pe 17 noiembrie 1958, localitatea Sălcioara, jud. Ialomița, venită în Rași prin căsătorie, la 17 ani:



Suditu Alexandrina, Rași

Pâine fac de când eram copil. De la 14 ani, după ce am terminat clasa a 8-a, s-a îmbolnăvit mama și am



Biserica Sfânta Cuvioasă Parascheva a Parohiei Rași, Protopopiatul Lehliu

intrat îngrijitor la grădinița din Sălcioara. Acolo era bucătăreasă bunica mea și așa am învățat să fac mâncare și pâine pe vatră. Făceam câte douăzeci de pâini odată. Era un cuptor mare și îl ardeam cu cocenași scurți de porumb. Dospeam pâinea cu aloțel. Opream aluat dospit, se amesteca cu apă caldă și cu mălai, îl frământam și făceam niște turte pe care le lăsam la uscat. Când plămădeam pâine, înmuiam un aloțel, că era uscat ca pesmetul, și plămădeam. Seara plămădeam, dimineața frământam. Se lăsa să dospească peste noapte. Așa făceam mereu.

La înmormântare și la parastase se face **cap**. *Le făceau femeile văduve, erau citite, slujite de preot, dar acum nu mai este decât una și nici ea nu mai face. În pungi se împart* **pituște**, *niște pâinicuțe împletite în formă de opt, coapte în tavă de aluminiu. Eu nu am cumpărat niciodată, le-am făcut în casă. Se fac* **nouă capete** *de la mort până la an, cu* **nouă colăcei**, *cu* **călăvii**, *cu* **prescura** *care se duce la biserică și cu capul care se dă la biserică. Când se împarte se fac* **colaci de femeie** *pentru partea femeiască moartă și* **colaci de bărbați** *pentru partea bărbătească. Se împart și la parastase și la Moși. Înainte, la Moși, bătrânii împărțeau orez cu lapte, acum se fac sarmale, ciorbe, pilaf. Se împărțeau oale cu străchini și cu linguri de lemn. În oală se punea apă sau apă amestecată cu vin, să fie de sufletul mortului. În ziua de Moși, bărbații mai merg la trifoi și lucrează, dar femeile, odată ce au mers la biserică și au spus o «Veșnica pomenire!», nu lucrează, nu mai fac altceva, nu mai cos, nu spală.*

De 9 martie fac **măcinici** *mici, în formă de opt, cu zeamă, cu nucă și îi împart la vecini. Se mătură curtea, se dă foc la gunoaie și apoi împărțim.*

În Ajunul Crăciunului, facem **turte** *din făină, apă și sare. Întind o foaie subțire ca de tăițel, o tăiem și le coacem pe plită sau într-o tavă pe aragaz. Punem pe farfurie turta, grâu fiert și lângă ele eu împart și o pitușcă caldă, făcută atunci, dimineața.*

La Paște împărțim ouă roșii, cozonac, pască și pitușcă. Pasca se face din aluat dulce, de cozonac, cu brânză dulce și cu ou.

Se face **turta** *la fată, la un an. Este din aluat de cozonac, frumos împletită. Nașa o rupe fetei în cap (deasupra capului n.n.). Băiatului i se taie moațele. Încă se mai ține obiceiul.*

Fac des pâine în casă. În ultimii trei ani am făcut pâinea pentru pasca de la biserică. Coc pâinea în cuptor, afară.





Prescuri



Colac pentru femeie



Pitușcă



Pâine de casă



Cuptor tradițional

JUDEȚUL CĂLĂRAȘI



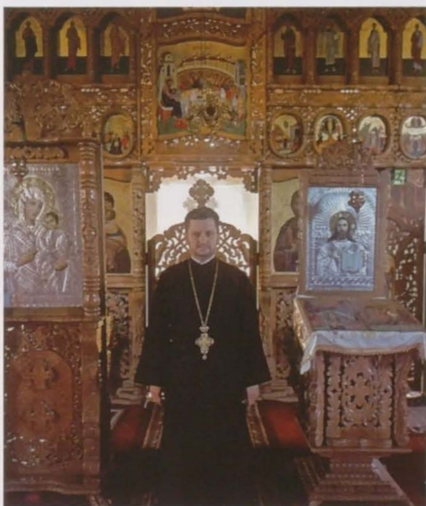


Biserica Sfântul Ioan Botezătorul a Parohiei Independența, Protopopiatul Călărași



PAROHIA INDEPENDENȚA, PROTOPOPIATUL CĂLĂRAȘI

Preot Gheorghe Marcian, Independența:



Preot Marcian Gheorghe, Independența

Așezată în Câmpia Bărăganului, comuna Independența, cunoscută drept Coade, este o comunitate agricolă, ocupația aceasta fiind principala sursă de hrană încă de la început. De aceea, încă de la întemeierea acestei comunități, grâul, respectiv pâinea, au cunoscut cinste, un adevărat cult chiar.

Deși în societatea contemporană pâinea este un produs alimentar banalizat, ea reprezenta pentru „ai noștri" principala sursă de hrană, privită drept „chipul Domnului". De aceea, prepararea acesteia se realiza după un anumit ritual, nu oricum și nu de către oricine.

La noi în sat, femeile pregătesc pâinea cu ***aloțele****, preparate din timp și păstrate cu grijă. De cu seară se prepara maiaua care dădea viață pâinii. Prepararea pâinii era un proces eminamente feminin. Se impunea curățenie sufletească și trupească prealabilă întregului proces de preparare a pâinii. Și, pentru că „lucrul tău să-l începi cu Dumnezeu", totul începea cu o rugăciune de mulțumire adresată divinității, dar și de ajutor pentru ca pâinea să crească frumos. De obicei, bătrâna din casă sau văduva era cea care se ocupa de prepararea pâinii.*

Același proces minuțios era urmat și pentru pâinea care se aducea dar la Sfânta Biserică. De remarcat este faptul că acest produs de panificație a însoțit omul în toate cele trei ritualuri de trecere: naștere, nuntă și înmormântare și la toate obiceiurile și tradițiile care implicau întreaga comunitate.

Pot să vă spun că pâinea liturgică, numită ***prescură****, este materia principală din care se pregătește Sfânta Împărtășanie și Sfânta Anafură. Cuvântul prescură vine de la grecescul „prosfora" și înseamnă jertfă, ofrandă, aducere sau punere înainte. Prescura poate avea mai multe forme, pe care se aplică o pecete cu un instrument special, numit* ***pistornic****, din piatră sau lemn, frumos sculptate, pe care femeile l-au moștenit din moși-strămoși pentru a imprima inițialele IIS.HR.NI.KA, dispuse sub formă de pătrat. Prescurile trebuie să respecte anumite cerințe de calitate: să fie preparate din faină albă de grâu curat, cu apă naturală, potrivit de sărate, dospite, bine coapte, cu gust firesc.*

Pentru pruncul care este gata să ia viața în piept, nașa pregătește un **colac** *spre a-l împărți cu femeile prezente, iar în scalda pruncului se aruncă, pe lângă alte produse, și grâu pentru viață îmbelșugată.*

Și în ziua nunții, ca și la orice altă sărbătoare, pâinea joacă un rol foarte important, *luând forma „colacului“.* **Colacul** *este împletit în diferite forme și are diverse mărimi, asta în funcție de ce rol îndeplinește, iar mirii și nuntașii au o serie de superstiții legate de el, pe care se străduiesc să le îndeplinească. Multe etape ale nunții se învârt în jurul unui* **colac**. *De exemplu, în zona noastră, bradul de nuntă este susținut de un colac. La nuntă, tot nașa este cea care „rupe* **turta**“ *deasupra capului miresei, aceasta fiind împărțită tuturor celor prezenți, în semnul Sfintei Cruci, pentru binecuvântarea tinerei și belșugul noii gospodării.*

La înmormântare, se pregătește **arhanghelul**, *o pâine mare cu împletituri și mici cruci pe ea,* **prescuri** *și* **căpețele**, *care se împart pentru sufletul defunctului. Capetele sau Colacii sunt perechea sufletului,* fără de care acesta nu se poate integra în rândul neamului celor duși. *Principalii 3 colaci pentru înmormântare, denumiți* **prescură**, **cap** *(capete) și* **arhanghel**, *sunt necesari în timpul serviciului funerar și se împart persoanelor prezente la ritualul funerar de parastas sau de înhumare, după sfințirea produselor.*

La noi în sat se păstrează ca cei ce rămân să-i pomenească pe cei răposați în anumite perioade de peste an, cum ar fi: sâmbăta dinaintea Duminicii Lăsatului de Sec de carne, numită și „Moșii de Iarnă“; sâmbăta dinaintea Pogorârii Duhului Sfânt sau „Moșii de Vară“; „Moșii de Toamnă“, „Paștele Blajinilor“. La praznicul Moșilor de Iarnă, în sâmbăta ce precede Duminica Lăsatului de Sec de carne, se împart anumite alimente: plăcinte și produse lactate. În funcție de obiceiurile locale, pe lângă aceste alimente tradiționale, pentru cei trecuți la viața veșnică se mai împart și vase umplute cu mâncare gătită, cu apă sau băuturi fără alcool, preparate în casa gospodarilor.

La Paștele Blajinilor se merge în cimitir, unde se oficiază slujba de pomenire a celor adormiți, la fiecare mormânt în parte. După „Veșnica pomenire“, mormintele sunt stropite cu vin.

Sărbătoarea Mucenicilor este cinstită împărțind un produs care are la bază pâine. Pentru că satul este un amalgam de locuitori aduși din mai multe părți ale țării, s-a împărțit, de la înființare, în Budeni și Mănuceni, având ca linie de hotar centrul satului, unde este așezată și biserica. De aceea, modul de preparare a mucenicilor sau **măcinicilor**, *cum este numit local produsul, este diferit: din bucăți mari de pâine și grâu fiert, în care se adaugă și nucă, și din „scutecele“ - turte foarte subțiri coapte pe plită - în care se adăuga grâu fiert și nucă.*

Din copilărie am fost învățați să prețuim pâinea, să nu ne jucăm cu ea la masă, să mulțumim pentru ea zilnic, pentru că este binecuvântarea lui Dumnezeu pentru noi, locuitorii acestui ținut greu încercat de-a lungul anotimpurilor: „Pâinea noastră cea de toate zilele, dă-ne-o nouă astăzi!“.

*

Șerban Rada, 67 ani, născută pe 09.03.1952, loc. Independența, jud. Călărași, fostă învățătoare în sat:

Atunci când mergem la biserică, nu dăm la altar **prescură** *cumpărată, punem prescură de casă, să se vadă* că am pus *pistolnicul, că altfel nu poate preotul să scoată Sfânta Împărtășanie. Sunt văduvă de 20 de ani, dar nu am mers la biserică sau la parastas, cu ce se face pentru morți, să nu fie prescură de casă. Inclusiv cu masa de acasă, când chemi vecinii sau pe cine chemi să mănânce din bucatele pentru parastas, pâinea o fac în casă. Bărbatul meu era foarte credincios și îi plăcea să mănânce* pâine de casă și să fie totul pregătit de mâinile noastre.



Şerban Rada

La înmormântare, seara, când se citesc stâlpii și se fac rugăciuni speciale, se face o **prescură** care se pune la capul mortului, împreună cu o sticlă cu vin și patru lumânări, în cele patru colțuri ale sicriului. După ce se fac rugăciunile, preotul închină prescura, o stropește cu vin și o ia ca să o folosească în biserică sau o ia acasă.

Se face prescură până la 6 săptămâni, **căpețel**, o altă prescură care se pune în coș cu coliva și sticla cu vin. În coșul mare se pun prescura, căpețelul, patruzeci de pachete pentru împărțit – pomeni, patruzeci de lumânări. Se pune lumânare și la colivă, și la prescurile din coșul de colivă, și la cea din coșul cu pomeni. E bine să avem și o lumânare pentru Sfântul Altar; acolo, preotul se roagă și pentru sufletul celui care a murit, dar și pentru sufletul celui care dă.

Pentru vase, dacă familia este mai nevoiașă, împart trei, șase, nouă, douăsprezece sau câte le dă mâna. Trei pentru Sf. Treime, șase pentru cele șase zile ale săptămânii, doisprezece pentru cei 12 Apostoli, patruzeci pentru cei 40 de Mucenici din Sevastia, care se roagă pentru sufletele noastre. Se dau de pomană și haine, la an se dă de pomană și strictul necesar al casei, un pat, o găleată, făraș, un rând de îmbrăcăminte, de la pantofi până la pălărie, basma. Le slujește preotul separat și se dau.

Se fac **călăvii**, ca să știe vecinii că a doua zi merg la parastas, doisprezece colăcei pe care îi rupem în bucăți, le punem în farfurii, stropim cu vin, punem zahăr, tămâiem, punem lumânările pentru fiecare vas și se împart vecinilor și celor care ajută la pregătirea parastasului.

La Moșii de Vară și la Moșii de Iarnă se fac **colaci împletiți în formă de opt**. Se împart cu ciorbă de pasăre, pilaf, tăiței de casă. Cine nu împarte la Moșii de Vară, împarte în Duminica Tomii tăiței cu lapte, măcar două – trei vase. În ziua de Moși, eu merg la biserică, duc prescurile, două, una în numele mamei, care e oarbă și nu mai face, dar ea a fost cea care a făcut prescurile până să iau eu calea bisericii; o duc pentru morții ei. Și una pentru mine. Dau liturghie, stau la slujbă, vin acasă și împart și apoi merg la cimitir. Când merg la biserică, iau și câteva împărțeli cu mine și le dau acolo pentru sufletele morților, pun acolo pe masă ceva ca să avem și dincolo ceva daruri, eu și mama. De Moși nu lucrăm, ținem sărbătoare și nici nu se spală, că se zice că umplem gurile morților cu lături.

Măcinicii la noi se numesc **bornăței.** Se fac din făină cu apă și se dă cu furculița până se fac niște cocoloașe, unele mai mari, unele mai mici. Se cern și se lasă un pic să se zvânte. Se face un sirop cu apă, zahăr și nucă, se fierbe și, când clocotește bine, se pun bornățeii și se fierb. Se împart măcar la trei vecini, pentru Sfânta Treime. De Măcinici facem curățenie în curte. Dimineața măturăm, strângem gunoiul și dăm foc ca să se ducă bolile de la păsări și de la toate animalele pe pustiu. Apoi ne spălăm, facem împărțeala

și plecăm la biserică. Dacă avem de dus la altar, facem împărțeala după aceea.

La nuntă e datoria nașei să facă un **colac mare, împletit**, *deosebit ca aspect și ca gust. Se face horă și mireasa stă în mijlocul ei, așezată pe un scaun, pe o pernă, că e un moment deosebit. O așază cu fața la răsărit, nașa ia turta, un pahar cu vin și aruncă câte puțin vin în față, în spate, în dreapta, în stânga, sub formă de cruce. Îi dă miresei să bea, ca să o întărească și să ia legătura cu Dumnezeu, după aceea ia turta și face cu ea cruce deasupra capului miresei. Rupe din turtă, îi dă miresei să guste din ea și apoi celorlalți nuntași. Aruncă bucăți de turtă, tot în formă de cruce și apoi se pornește hora. Este un obicei pentru întărire și bogăție a familiei, pentru a porni o familie nu numai cu dragostea dintre miri, ci și cu dragostea pentru Dumnezeu. Dumnezeu ne ajută în orice clipă, de când ne naștem și până murim. Și când murim, Dumnezeu ne ajută, că dacă am făcut lucruri bune pe aici ne duce sufletul unde trebuie, dacă nu, la chinul veșnic!*

Când se năștea copilul, mergeam la nașă să îi ducem plocon și să ne dea numele. Făceam un **colac îndulcit**, *un fel de cozonac și îl duceam împreună cu o sticlă de vin, cu friptură. Colacul se făcea simplu sau împletit, depinde de gospodină.* **Turta** *se rupea doar la băiat când i se lua moțul, acum se rupe și la fată. Se făcea un colac frumos, din cocă de cozonac, o turtă. Nașa punea copilul cu fața la răsărit, aprindea lumânarea de la botez, îi* făcea copilului patru moațe în formă de cruce, lipite cu ceara de la lumânare. Închina turta, închina copilul și îi rupea turta deasupra capului. După aceea, *îl lăsa pe copil să aleagă de pe o tăvuță diferite obiecte, să vadă ce înclinații va avea și dădea celor prezenți să mănânce din turtă. Turta reprezintă legătura cu Dumnezeu, niciodată, de când ne naștem și până mergem dincolo, nu facem nimic fără Dumnezeu. Chiar dacă în primele zile de la naștere copilul este păgân, „turc", cum zicem noi, preotul, la 8 zile, slujește o apă cu care se spală copilul la ochi, ca să i se întărească sănătatea și să fie luminat, iar mama bea din ea ca să se întărească, ca mamă. Tot la 8 zile de la naștere, preotul le face o rugăciune specială și, după aceea, la 40 de zile, mama merge la biserică* și i se face o rugăciune specială de dezlegare.

Deci, legătura asta de când ne naștem, până murim, între biserică-pâine-persoană, nu se termină niciodată. Este o legătură lăsată din moși – strămoși.

Pe 23 decembrie se merge cu Moș Ajunul, eu fac câte optzeci - nouăzeci de pachețele cu nuci, covrigi, dulciuri și le dau pe toate.

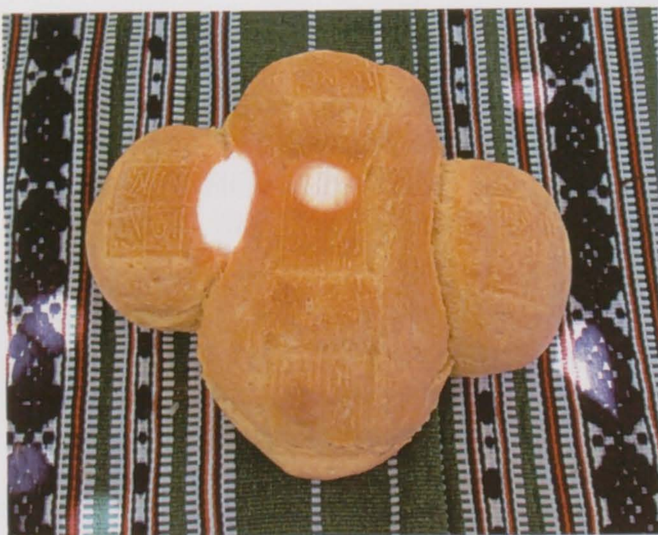
Pentru a doua zi facem **turtele** *din apă, făină, sare, întinse cât o farfurioară, coapte pe tavă de marmidă și se coc pe ambele părți. Fierb grâul, pun nucă pisată și dimineața, în ziua de turte, fac siropul. Pun turta pe farfurie, grâul, pun sirop, presar nucă, pun măr, covrig, tămâiez, le numesc după toți morții din casă și le împărțim. După aceea, pregătim aluatul pentru cozonacii de Crăciun.*

De Lăsata Secului de Paște, se făceau **colaci împletiți**, *deosebiți, friptură de porc cu orez în tavă de marmidă și cu vin, mergeam la naș și la toate rudele. Începând de la Lăsata Secului de carne și până la cel de ouă și brânză, se mergea la toate rudele cu «Săru' mâna» și se făcea intrarea în familie. Oamenii erau mai primitori, mai cu frică de Dumnezeu, erau mai buni. Tot atunci se făcea Urlalia. Aveam la poartă niște duzi. Strângeam toată încălțămintea urâtă din cauciuc, gumari, cizme de cauciuc, ce aveam mai urât. Le puneam într-o căldare mare, le dădeam foc și o ridicam în vârful duzilor cu o prăjină. Strigam ce ne venea nou prin minte: Urlalia sus pe casă/ Să trăiască Leana grasă/ Urlalia pe căpiță/ Să trăiască nea Gheorghiță... Ne uitam să vedem cine are Urlalia cea mai înaltă. O făceam ca să curățăm casa de toate relele. Credeam că*

ne curăţăm de toate răutăţile, fiindcă multe trânte luam cu cizmele de cauciuc!

Pâinea o făceam în cuptor, afară. Aveam ciurel din sârmă şi lemn şi, când se degrada sârma, o dădeam definitiv la o parte şi foloseam rama de lemn ca să punem pâinea la dospit în ea. ***Văcălie*** *îi spuneam. Presăram făină pe masă, pe un prosop, şi pregăteam văcăliile, câte pâini ştiam că avem de făcut. Răsuceam coca şi o puneam în văcălii, la crescut. Făină puneam ca să nu se lipească de pânză. Apoi, mergeam şi făceam focul la cuptor, pâinea creştea. După ce credeam că am făcut focul, se da la o parte jarul şi se arunca puţin mălai, ca să vadă dacă mălaiul se rumeneşte, se arde sau rămâne cum l-am pus. Dacă rămânea cum l-a pus, însemna că nu s-a ars bine cuptorul. Dacă se ardea, însemna că dogoarea era prea mare. Când credeam că e potrivit, trăgeam tot jarul, luam pămătuful, curăţam bine vatra şi puneam lopata. Lopata este specială, o presăram cu făină, şi rânduiam pâinea în cuptor, un rând, două, aşa cum ştiam. Se punea capacul, iar după 10 minute ne uitam să vedem dacă a început să se rumenească. Dacă era potrivită, puneam capacul la urloi, puneam iar capacul la uşa cuptorului şi o mai lăsam 40-45 de minute. O scoteam, o scuturam şi o puneam pe faţa de masă cu care o aduceam la cuptor şi mâncam...*






Prescură



Cuptor tradiţional, din lut



Sfânta Proscomidie



PAROHIA SFÂNTUL VASILE, PROTOPOPIATUL CĂLĂRAȘI

Preot Cătălin Tilică, 38 ani, născut la data de 31 august 1981, în Călărași:



Preot Cătălin Tilică

*Cultul morților este bine reprezentat la noi. Se fac capete, prescuri, arhangheli. La biserică se aduce **prescura** cu pecetea făcută cu pistornicul pentru Sfânta Proscomidie. Sfântul Agneț se scoate dintr-o singură prescură rotundă. Toate aceste pâini sunt făcute de femei văduve, cu curăție sufletească și trupească, deosebite, sub îndrumarea preotului. Se numesc **femei de prescuri**, căpitărese. Oamenii au o grijă deosebită față de cei adormiți, mai ales pentru cei care mor nepregătiți, nespovediți, fără lumină, așa că, după înmormântare, vine o persoană din familie, care a vorbit înainte cu o căpitărească, și, timp de 40 de zile, chiar un an, aduce ca jertfă la Sfântul Altar o prescură, o sticlă de vin, pomelnic cu lumânare. Încununarea aceste jertfe pentru cei adormiți o reprezintă noaptea de Paști și zilele premergătoare Paștilor, când familia respectivă vine și dăruiește pâinea din care se face **pasca**. Aceasta se taie, i se citește o rugăciune specială, este stropită cu vin și este împărțită credincioșilor. Pasca este tăiată de consilierii bisericii, bărbați cu o curăție aparte. Tot la Paște se împart miei vii. Este o tradiție locală pentru acestă parohie, în special persoanele de etnie romă împart, fie pentru sănătate, fie pentru bunăstare, fie ca jertfă pentru cei adormiți, cei care au murit nepregătiți; împreună cu un pomelnic și cu o lumânare se dau jertfă la Sfântul Altar. Se dau de pomană și cocoși albi.*

La parastase, fiecare împarte cât poate. În general, nu există un număr fix pentru împărțit. La farfurii se împart colăcei micuți.

De Paște, femeile împart ouă roșii și cozonac. Nu mănâncă până nu împart. Mai pun și câte o bucățică de miel sau drob. Împart vecinilor sau familiilor nevoiașe. Toate aceste bucate au fost sfințite la biserică, fie în noaptea de Înviere, fie înainte.

La Moșii de Vară și la cei de Iarnă se face același tip de colăcel. Mama mea împărțea la Moșii de Vară orez cu lapte, fructe, căni împodobite cu flori și linguri de

Biserica Sfântul Mare Mucenic Dasie din Municipiul Călărași

lemn. Aici lumea împarte sarmale în foi de viță, ardei umpluți. La Moșii de Iarnă se împart mai mult sărmăluțe în foi de varză.

Se fac ***măcinici*** *și cu zeamă, mici, în formă de opt. La țară, la bunici mâncam din cei copți, unși cu miere și dați cu nucă. Măcinicii se împart la vecini. Femeile bătrâne merg din portă în poartă cu măcinicii fierți sau copți și cu lumânare aprinsă și îi împart.*

În Ajunul Crăciunului, la Ciocănești, unde am fost preot înainte, se împărțeau ***scutecele.*** *Se făceau dintr-o foaie subțire, din făină cu apă. Se întindea bine, se tăiau bucăți și se coceau pe plită. Peste ele se punea grâu, colivă și se împărțeau cu lumânare între vecini. Se aducea și la biserică. Acele turte reprezentau scutecele lui Iisus Hristos.*

*

Neagu Mariana, 68 ani, născută în loc. Boșneagu, comuna Dorobanțu:



Neagu Mariana

În Ajunul Crăciunului împărțeam ***turte – scutecele lui Hristos****, cu grâu. Le făceam din apă, făină, sare și întindeam o foaie ca de tăiței, le tăiam pătrate, le*

coceam înainte de Sfântul Ignat. În ziua de Ajun, fierbeam arpacaş, înmuiam turtele în sirop făcut din apă cu zahăr, puneam grâul deasupra, nucă şi împărţeam cu un colăcel şi cu lumânare. Părinţii mei dădeau pe vremuri colaci la colindători. Acum nu se mai dau.

***Mucenici** fac din cei cu zeamă şi din cei împletiţi. Puneam ceva roşu pe culme, pentru «prevenirea» Sfinţilor Mucenici, curăţam curtea, greblam şi dam foc gunoiului în curte. Mucenicii îi împărţeam la vecini.*

La Paşti tăiem miel şi împart ouă roşii, cozonac şi pască. Fac pască dulce, cu cocă de cozonac, brânză şi ou.

La Moşii de Iarnă şi la cei de Vară fac întotdeauna colăcei. Aşa am pomenit de la mama mea şi nu împart fără un colăcel de casă. De obicei, eu împart douăsprezece vase. Mama mea cumpăra vase după câţi vecini avea, nu după morţi... Fiecare împarte ce are. Numesc porţiile când plec cu ele: asta-i pentru cutărică... Doar de Joi Mari se împarte doar orez cu prune.

La Lăsata Secului şi la nunţi nu se mai fac colaci. Acum lumea cumpără şampanie, tort, bomboane. Nu se mai joacă nici găina la nuntă. De Lăsatul Secului se făceau Mascaţii. Luni, după Lăsatul Secului, bărbaţii se îmbrăcau în femei şi erau tare frumoşi. Aveau o năpârcă[16] în mână şi fugeau după oameni şi îi loveau.

La moţul copilului se făcea o turtă unsă cu miere pe deasupra şi înţepată cu furculiţa. O rupea naşa în capul (deasupra capului n.n.) copilului după ce îl închina.

Acum nu se mai ţin obiceiurile...

[16] Năpârca are sensul aici de curea de la bici.





Prescura



Prescuri pentru Sfântul Altar



Pistornic



Colac pentru vas





Colivă

Cozonaci



Biserica Sfântul Ierarh Nicolae a Parohiei Jegălia, Protopopiatul Fetești



PAROHIA JEGĂLIA, PROTOPOPIATUL FETEȘTI

Preot Panait Adrian, 40 ani, 5 copii, preot la Jegălia de aproape 20 de ani:

Prescura *și* ***capul*** *sunt cele mai întâlnite pâini rituale de la noi. Altfel, nu mai sunt multe, dar cele care există se fac după rețeta tradițională, în casă. Făină, apă, sare, aloțele. Dar pâinea făcută în casă este pe cale de dispariție. Doar femeile în vârstă mai fac, iar acum le fac cu drojdie și le coc în cuptor electric.*

La înmormântare și la parastase se fac prescurile și capul, și atunci când oamenii vin la biserică, cu colive. Pe lângă acestea se mai fac niște ***colăcei micuți*** *pe care femeile îi împart în zilele de Moși și de Joi Mari. Se fac și* ***călăvii***, *joia sau vinerea, înainte de parastas. Se împart cu vin și cu zahăr.*

De 9 martie se fac ***măcinici*** *și cu zeamă, și din cei copți, din cocă de pâine, unși cu dulceață sau cu miere.*

La Lăsatul Secului de Paște nu se mai merge cu colacul la nași. Acum se merge cu tortul, cu prăjituri. Ca și la nuntă, unde nu se mai face turta miresei în casă. S-a păstrat forma tradițională, dar acum se cumpără. Și s-au împuținat și nunțile.

În Ajunul Crăciunului se împart ***colăcei*** *și mâncare de post, în ziua de Crăciun se împarte mâncare de dulce. Înainte, colindătorilor li se dădeau colaci. De Crăciun, pe lângă copiii care mergeau cu Steaua, specifice satului sunt colindele practicate de oamenii în vârstă, în special oameni de vârsta a doua, chiar a treia. În Ajunul Crăciunului, începând cu ora 17.00, se pleca direct de la casa preotului, unde îl colindau pe acesta și apoi plecau pe la celelalte case. Repertoriul era destul de bogat și variat. Colindul se cânta la fereastră, de aceea se numește Colind de fereastră. Mai sunt Colindul Mare, Colind de băiat, Colind pentru preot, Colind pentru băiat mort, Colind pentru fată moartă. Colindătorilor li se dădeau colaci, vin si bani. Acum se dau doar bani. Dar colindele s-au păstrat.*



Preot Panait Adrian și preot Pârlea Marius, Parohia Jegălia

Preot Pârlea Marius, 39 ani, născut în localitatea Unirea, preot în Jegălia de 13 ani:

La noi, aici, există un cult destul de dezvoltat al pâinii, fiindcă este în legătură cu Sfânta Împărtăşanie. Se aduce la biserică o singură ***prescură****, în formă de cruce. Conform ritualului, ar trebui ca Sfânta Proscomidie să fie făcută din cinci pâini, dar noi ne mulţumim că avem o femeie care face pâine în casă şi ne aduce o prescură. Avem o femeie care, după moartea soţului, de mai bine de trei ani, în fiecare duminică şi la fiecare sărbătoare, ne aduce prescură.*

La Paşte, ***pasca*** *pe care o împărţim credincioşilor o face o femeie văduvă din sat. Numai ea se ocupă. De 13 ani numai ea a făcut această pâine, cu mici excepţii când a fost bolnavă. Pasca o taie bărbaţii din Consiliul Parohial. Aici o numim* ***babă de capete****. Şi la Unirea (judeţul Călăraşi n.n.) unde am crescut, tot aşa se cheamă. Femeile împart în Joia Patimilor, când se face pomenirea celor adormiţi, mâncare de post şi colac. În ziua de Paşte împărţeau cozonac, ouă roşii şi mâncare gătită.*

La Unirea, de Moşii de Vară, se împărţeau ***cuscuţii****, care se fac din făină şi ouă. Se amestecă în palmă şi se fac rotunzi, mici. Se fierb cu pui şi au gust de orez. Cine nu împarte cuscuţi, împarte ce poate. La Moşii de Vară se împart vase, la Moşii de Iarnă se împarte doar mâncare.*

La înmormântare şi la parastase, pe lângă ***cap*** *şi* ***prescură****, se mai fac colăcei în funcţie de vasele pe care le împart. Nu există un număr fix de vase. La parastasele care se fac la biserică se împart patruzeci de pachete.*

La Unirea, încă mai avem tradiţia femeilor care fac pâine în casă şi încă mai au cuptoare în curte. Majoritatea le-au dărâmat, dar femeile în vârstă le au şi le folosesc.

*

Pacionea Ioana, 75 ani, născută în localitatea Unirea, jud. Călăraşi, venită în Jegălia prin căsătorie; soţul a fost brutarul satului timp de 24 de ani:



Pacionea Ioana, Jegălia

Se fac ***colăcei*** *şi* ***călăvioare****, nişte colaci mai mici. Se fac ori joi, ori vineri, înainte de parastas, depinde cum are lumea timp. Se pune o masă, se pun colăceii şi călăvioarele. Sunt trei călăvioare, se înmoaie în vin cu zahăr, se mănâncă una şi două se iau acasă cu colăcelul. Se dă şi un fruct la fiecare care pleacă din curte.*

La înmormântare fac ***cap*** *şi* ***prescură****, trei capete şi trei prescuri pentru trei zile. Un cap şi o prescură merg la biserică, două rămân acasă pe masă. La parastas pune lumea cornuleţe, se face colivă şi mâncare, varză, pilaf... Eu fac cornuleţele în casă, dar nu face toată lumea. Acum se cumpără... Femeile merg dimineaţa la cimitir, duc groparilor patru împărţeli, cineva tămâie groapa. Tot dimineaţa se fac şi colivile. Dacă se face colivă, nu mai faci cap, doar prescură. Numai dacă ai parastas faci cap. La înmormântare se face mereu cap, şi la pomană. Se fac şi colaci, au diferite forme, pentru fetiţă, pentru bătrână, pentru flăcău.*

La Moşi se împart colăcei. La Moşii de Vară facem ciorbiţă. Aşa am pomenit. Facem ciorbiţă cu tăiţel de pasăre, dar acum mai punem şi sarmale, pulpe de pui, orez, fiecare ce are.

*Facem **măcinici** în formă de păpuși și îi ungem cu miere și cu dulceață. Îi împărțim la vecini. Unii fac măcinici fierți, mie nu îmi plac.*

De Paște împărțim ouă, cozonac, prăjituri. Nu se face la noi pască. La Gâldani (Gâldău n. n.), un sat de lângă noi, se face pască, la fel ca și cozonacul, dar cu brânză la mijloc. Așa am văzut. Se taie bucăți și se împarte.

*De Anul Nou, pe vremuri, când trecea de 12 noaptea spre anul care vine, pe masă trebuia să stea **tava de turtă-n foaie**, un fel de plăcintă din foietaj cu untură. Se tăia pătrățele și se mânca.*

*Fac pâine la cuptor, afară. Pâinea o plămădesc cu **aloțele**. Opresc cocă, o pun în apă, se dospesc puțin și pun mălai. Fac un fel de turte și le pun la uscat. Dacă pun două aloțele, răsare coca... Cuptorul îl am demult. Este făcut din cărămidă și lipit cu pământ. Focul îl fac cu ciocani, cu viță. Am «anumita mea» când fac focul și încerc cuptorul; dacă e prea fierbinte, schimb tăvile de pâine, le scot pe cele din fund și le dau în față, le bag pe cele din gură înăuntru, ba las urloiul[17] nepus sau las capacul nepus.*

*După ce mi-a murit soțul, am rămas scăpătată și m-am făcut **băbuță de capete**. Mama mea lucrase și am învățat de la ea și de la o femeie. Astăzi nu se mai ține cont, lumea comandă colaci.*

[17] Urloi – orificiu în peretele din spatele cuptorului tradițional, prin care ies fumul și dogoarea.




Prescura


Pistornic


Cap



Colac pentru bătrân



Colac pentru bătrână



Colac pentru femeie



Colac pentru flăcau



Colaci pentru flăcăi



Colac pentru vase



Colac pentru fetiță



Călăvioare



Colac pentru călăvie



Cuptorul de pâine



Biserica Sfântul Gheorghe a Parohiei Șoldanu, Protopopiatul Oltenița



PAROHIA ȘOLDANU, PROTOPOPIATUL OLTENIȚA

Pr. Răzvan Dulceață, 43 ani, născut la Oltenița, jud. Călărași, preot în Șoldanu din februarie 2000; căsătorit cu dna **Sorina Dulceață**, 42 ani, născută la Oltenița,



Preot Dulceață Răzvan,
Panait Maria (capităreasă), Dulceață Sorina

Prescura pentru Sf. Liturghie este întotdeauna făcută în casă, din făină albă. La Sfântul Maslu femeile aduc la biserică făină și ulei, iar din acestea fac pâini și le împart sau le aduc la biserică.

Pâini rituale nu se mai fac decât la înmormântări și la parastasele de pomenire a morților. Le fac femeile văduve, după rețeta veche, și le coc, unele în cuptor de cărămidă, altele la cuptor de aragaz. La parastase se fac 4 capete și 9 pâini mai mici, la înmormântare se fac douăzeci și patru de pâini mici, care se împart cu vasele care se dau de pomană. La sărbătorile de peste an se fac doar colive.

La Paști, pasca o fac tot femeile văduve. În Vinerea Mare se fac paisprezece pâini mari, coapte în cuptor de cărămidă; se taie în Sâmbăta Mare; o sfințim și o împărțim credincioșilor. Acasă, în primii ani când am venit eu aici, femeile împărțeau ouă roșii, cozonac, pește și brânză dulce. Din păcate, această tradiție s-a pierdut.

La botezul copilului, oamenii vin la biserică cu un fel de plocon, o turtă din aluat de pâine, împletită, și cu puișori din aluat pe ea. La împlinirea vârstei de 3 ani, fetițelor li se face o astfel de turtă, iar nașii îi rup fetei turta pentru a avea noroc în viață.

La Moșii de Vară, femeile în vârstă fac colăcei mici, pe care îi împart cu orez cu lapte. Tinerii fac comandă de colaci la magazin. La Moșii de Iarnă, de Sâmbăta Morților, se împart colăcei de casă și mâncare, fiecare ce are.

Căpităreasa noastră este Tanti Mița. Este sufletul nostru. Ea ne face prescura pentru Sfânta Liturghie, pentru biserică, sâmbăta, duminica. Nu există duminică de la Dumnezeu sau sărbătoare mare în care să nu ne facă câte o plăcintă. Noi avem un centru social la biserică și am rugat oamenii să citească un acatist al Sfântului Gheorghe în tot timpul cât lucrează aici. Am rugat-o și pe Tanti Mița. Dânsa nu mi-a spus că nu știe să citească,

ştia doar literele şi a început singură, literă, cu literă, cu literă, probabil îi lua şi câte o oră să citească acatistul şi aşa, puţin, câte puţin, a început să citească. Acum citeşte în fiecare zi.

*

Panait Maria – Tanti Miţa, 89 ani, născută în 1929, Şoldanu, jud. Călăraşi:

Fac prescurile pentru biserică de 37 de ani, de când mi-a murit bărbatul. Le fac din făină albă cu drojdie. Înainte foloseam aloţele.

Am făcut colaci pentru înmormântare, acum fac mărturii pentru Moşii de Vară şi de Iarnă. Înainte făceam colaci pentru femeie şi pentru bărbat, acum fac mărturii, pun pistornicul pe ele şi le împart. Când merg cu pomana cu vase şi cu mâncare, numesc porţiile: „asta-i a lu' mama, asta-i a lu' tata". La cimitir mergeam dimineaţa, tămâiam şi mergeam la biserică. Veneam acasă şi împărţeam. Eu împart şi de Florii, şi de Paşte. Împart ce dă Dumnezeu, bucăţică, peşte, ce am. Plăcintă făceam mereu, acum fac pentru fiecare slujbă.

Nu făceam măcinici. Întindeam nişte foi, le tăiam ca pe tăiţei, îi fierbeam cu apă, zahăr, puneam nucă şi îi împărţeam la vecini ca pe mucenici.



Tanti Miţa (Panait Maria), căpităreasă

Colacul cu puişori se face la botez şi la nuntă şi se duce plocon la biserică. Se rupea turta în capul miresei. Puişorii se fac aşa, ca să fie frumoasă.

Câteodată mai fac şi pâine în casă, am cuptor, dar nu-l mai folosesc. Suntem domni acum, folosim aragazul.





Prescuri



Colac pentru Dumnezeu



Arhanghel



Colac pentru Maica Domnului



Colaci pentru bărbați



Colac pentru femeie



Pâini pentru pomenirea morților

Pâini pentru pomenirea morților



Plăcintă cu brânză



Plocon pentru dus la biserică la nuntă și la botez



Biserica Sfântul Nicolae a Parohiei Căscioarele, Protopopiatul Oltenița



PAROHIA CĂSCIOARELE. PROTOPOPIATUL OLTENIŢA

Preot Ciobanu Valentin, 28 ani, născut în comuna Berceni, Ilfov; după terminarea studiilor s-a mutat la Negoieşti, unde aveau socrii o locuinţă, apoi în Căscioarele, jud. Călăraşi.



Preot Ciobanu Valentin

*Se fac la noi **prescuri** pentru Sfânta Liturghie şi pentru pomenirea celor adormiţi, precum şi pentru rânduielile după înmormântare. Se mai fac prescuri pentru Litia din slujba Vecerniei, iar, când se vine la Sfântul Maslu, oamenii aduc faină şi ulei din care fac pâini pe care le împart sau le consumă. De exemplu, la Sf. Maslu se face o prescură – **Artos**, formată din 5 prescuri rotunde, mai mici, aşezate în formă de cruce şi lipite între ele, una în mijloc şi celelalte 4 aşezate astfel încât să formeze o cruce. Se pune pecetea pe ele, pentru cel adormit. **Artosul** ne aminteşte de cele cinci pâini înmulţite de Hristos.*

Rânduiala parastasului la noi e în felul următor: prima pomenire, atunci când se face înmormântarea este un pic mai altfel, apoi toate urmează un tipar standard, indiferent de pomenire, de soroc.

*Se face un **cap**, format din patru piese, aşa spun bătrânii: **prescura pentru Dumnezeu**, care este rotundă, împărţită în trei, Tatăl, Fiul şi Duhul Sfânt – Sf. Treime; are trei cruciuliţe pe ea. Apoi, se face **arhanghelul**, o pâine rotundă ce are zvastica dacică pe ea, două „S“-uri în formă de cruce, ce simbolizează aripile îngerilor. Această prescură este pentru îngeri. **Prescura pentru Maica Domnului** este formată din patru părţi rotunde, lipite şi simbolizează unitatea bisericii de la un capăt la celălalt al pământului; are patru cruciuliţe. A patra este **prescura** simplă în formă de cruce, pentru cel adormit.*

*Toate acestea formează **capul** care este o ofrandă, o jertfă adusă de cel rămas în lume fiecărei persoane, Sfintei Treimi, Maicii Domnului, îngerilor şi celor adormiţi. Lângă **cap** se pun coliva şi vinul. Tot pentru înmormântare se mai face o pâine în formă de semilună sau cu trei colţuri – **colivii**. Unele persoane fac **colivia** ca pe o semilună perfectă, altele le fac cu trei colţuri. Se împărţeau stropite cu vin şi cu zahăr seara, înaintea zilei de înmormântare sau de pomenire. În Berceni, unde am copilărit, la **colivie** i se zicea **mărturie**, avea semnificaţia unei mărturii: **voi veni mâine la***

parastas. ***Colivii*** *încă se mai fac, dar altele, nu; vin persoane cu* ***capul*** *la biserică, dar nu e făcut de* ***babă****, aşa se zice la noi la* ***căpităreasă****, este comandat la magazin. Forma se respectă, dar nu se mai respectă altele. Se ştia că femeia care făcea pâinile era o femeie curată, o femeie văduvă, fără probleme lumeşti. Făina era făină proaspătă, apa era curată, iar de dospit se dospea cu maia*[18]*, cu* ***aluat.*** *Sare se punea după gust. Era o rânduială care se făcea, dar la brutărie nu se păstrează.*

Mai sunt persoane care apelează la babe, dar puţine. Babele fac şi rânduiala după înmormântare, tămâiază mormântul celui adormit 40 de zile, fiindcă foarte puţine persoane vor să facă ele acest lucru şi dau la cineva, dar nu toţi.

La pomana din ziua îngropăciunii se mai fac alte 12 sau 24 de prescuri, în funcţie de câte vase vor să dea de pomană. Numerele acestea reprezintă, în accepţiunea populară, vămile pe care decedatul le trece şi trebuie să aibă cu ce le plăti, ca să nu fie întors înapoi. Tot în rânduiala pentru înmormântare, dacă este bărbat se fac 9 pâinici, care se numesc ***cavaleri*** *sau* ***tata lui Dumnezeu****, nişte colaci rotunzi, iar dacă este femeie, le spun* ***păpuşi****, nişte prescuri rotunde la care se adaugă o şuviţă împletită de aluat, bifurcată astfel încât să arate ca un cap de om cu două cozi. La fiecare parastas vin cu* ***capul*** *format din cele patru prescuri şi cu aceşti colăcei. Pentru fiecare rânduială, se mai fac şi colaci simpli pe care îi împart cu vase.*

La pomenirea de an, la noi nu se face ***năporocină***[19]*. La Chirnogi, lângă noi, se face în locul* ***colacului pentru Maica Domnului****.*

La nuntă sau de Lăsata Secului nu se mai respectă tradiţiile. Ce se mai ţine la noi, de Paşte, ***pâinea pentru pască*** *o fac câteva femei de la noi din sat, nu neapărat văduve, dar femei care sunt în rânduială şi fac pâine dospită cu* ***aluat*** *şi coaptă în cuptor, pe vatră.*

Obiceiurile s-au pierdut şi e dureros. Am încercat, de când am venit în sat, măcar rânduiala pentru cei adormiţi să o facem cum trebuie, fiindcă ei făceau un cap nu la un soroc, făceau la înmormântare, apoi făceau unul joia şi sâmbăta următoare mai făceau unul. Practic, într-o săptămână făceau trei capete. Nu este rău, având în vedere că rânduiala prevede şi alte pomeniri pentru cei adormiţi, dar acesta era un obicei local. Dacă este în plus, este bine, în minus să nu fie. După ce terminau cele 40 de zile, ei nu mai ţineau rânduiala: 3 luni, 6 luni, 9 luni, an. Ei făceau un cap când puteau. Acum rânduiala se ţine aşa cum trebuie.

De Anul Nou se dădeau colindătorilor covrigi de Buzău, bătrânii le dădeau şi colaci, nuci, fructe şi vin. În Ajunul Crăciunului la noi nu se împarte grâu.

De 9 Martie se fac măcinici, şi copţi, şi cu zeamă.

Noi suntem lângă oraş şi vin influenţele de acolo, tinerii au plecat, bătrânii care au rămas sunt neputincioşi şi doar câţiva tineri păstrează parţial obiceiurile.

*

Creţu Alexandrina, născută în anul 1955, Căscioarele

Budeşteanu Maria, născută în anul 1952, Căscioarele (cele două sunt surori):

Eu fac pâine la cuptor, pâine obişnuită. O facem cu făină albă de moară şi punem ***aluoţele****. Ele se fac din aluatul din care se face pâinea; se păstrează o bucată de aluat şi se amestecă cu mălai, iar, când plămădim, punem turta aceasta, înmuiată de cu seară. Dimineaţa se frământă şi în două ore e bună de pus în cuptor. Dar acum, cumpărăm făină. O coacem în cuptor tradiţional. Facem focul cu viţă, cu ciocălăi, cu lemne. Ştiu exact cât să bag în foc, 6 braţe de viţă sau 6 braţe de ciocălăi. Apoi, dau cu vătraiul, sar scântei de pe vatră şi se albeşte fundul cuptorului. Atunci bag pâinea. La cozonac, încerc*

[18] Maia – ferment, plămădeală.

[19] Năporocină – năporojniţă, pâine rituală care se face la pomenirea de an.

cuptorul cu mălai, la pâine, nu. Arunc o mână de mălai și dacă ia foc, mai aștept. Dacă mă grăbesc și văd că focul ia pâinea sau cozonacul, pun frunze de nuc sau ziare ude peste ele.



Crețu Alexandrina, Căscioarele

De 9 martie eu fac **44 de măcinici**, micuți, împletiți. Îi dau cu miere și cu nucă. Fac și din cei cu zeamă, dar nu îmi plac. Îi împart la vecini, la rude. În ziua de Măcinici nu avem voie să măturăm în curte și dăm foc la gunoi în curte.

La Moși facem niște **colaci**, pâinici micuțe, simple și punem pe ele pistornicul. Împărțim mâncare; împărțeala nu o dăm afară în curte, nici peste prag, numai în casă, să fie primită de morți.

De Paște, după ce venim de la biserică, mergem cu împărțeala. Împărțim ouă roșii, cozonac, pască. La noi, **pasca** e cu cocă dulce, dospită, de cozonac, cu brânză dulce și cu ou în ea.

Mama noastră, atunci când făcea pâine, întindea o foaie groasă, punea pe ea brânză cu ou și rula. Făcea o pâine cu brânză, nu era plăcintă. Mâncam, că erau 4 fete.

La nuntă, când se juca mireasa, se făcea un colac mare din cocă de cozonac, **o turtă**. Se juca hora, se rupea turta, o bucată se dădea miresei, iar restul se împărțea la nuntași. Cu o ceașcă de vișinată sau de țuică și cu turta rămasă se dădea roată la horă, le dădea câte o gură de băutură și o bucățică de turtă. Se împodobea bradul cu hârtie colorată, cu covrigi, se juca nuna... Înainte erau stolnici cu plosca, acum s-au pierdut obiceiurile.

De Anul Nou, cine avea boi în sat lua jugul și plugul și îmbrăca două coroane mari cu ștergare de borangic și cu fotografii ale oamenilor din sat, iar pe boltă puneau clopoței și umblau prin sat. Li se dădeau colaci și câte un pahar cu vin. De Sfântul Vasile umblau prin sat cu Vasilache și Marioara, două păpuși puse pe o roată de căruță și, când le trăgeau, se învârtea roata. Acestora li se dădeau doar bani. În seara de Ajun umblam în cete de câte 8-9 copii. Nu se dădeau decât merinde, bobârnaci (colăcei mici), nuci, gutui, covrigi. Preotul ne dădea bomboane.





Cuptor de pâine tradițional



Prescură



Prescură pentru Maica Domnului



Arhanghel



Prescură pentru Dumnezeu



Păpușă-colac pentru femeie



Cavaler - colac pentru bărbat



Pâini pentru pomenirea morților



Colivii



Cap



Pistornice



Biserica Sfântul Nicolae a Parohiei Chirnogi, Protopopiatul Oltenița



PAROHIA CHIRNOGI, PROTOPOPIATUL OLTENIȚA

Preot Postolea Adrian, 39 ani, născut în Chirnogi:



Preot Postolea Adrian, Parohia Chirnogi

Prescurile *pentru Sfânta Liturghie sunt formate din cinci colaci rotunzi uniți. Dintr-una se ia Sfântul Agneț, trupul Mântuitorului, din cea de-a doua se ia o părticică pentru Maica Domnului, din cea de-a treia, pentru Cetele Sfinților, cele nouă cete, dintr-a patra se ia pentru ctitori și un colț pentru vii, iar, din a cincea, se ia pentru cei morți.*

La pomenirile pentru cei decedați, se face capul și se mai face un colac, al lui Dumnezeu, care se împarte în casă. Dacă mortul a fost necăsătorit, se dau patru colaci, iar dacă este căsătorit se împarte și pentru soțul sau soția decedată sau în viață încă patru colaci. La Moși, în Sâmbăta Morților, se fac în casă colaci împletiți.

La Paște, se cerne făina de nouă ori ca să se facă pâinea pentru ***pască.*** *Nu cumpărăm niciodată pâine, folosim doar pâine făcută în casă. Femeile care fac pâinea sunt femei văduve, curate, se numesc* ***căpitărese****. Copiii taie „paștele".*

La nuntă se aduce un plocon. Se face bradul, se făcea o ***turtă din cocă de cozonac*** *care se împărțea la toți nuntașii, dar acum lumea cumpără, nu se mai face acasă.*

De 9 martie se fac ***măcinici*** *și din cei cu zeamă, și din cei copți. Toată lumea face măcinici și îi imparte. Pe 2 februarie, facem slujbă de Sfântul Trifon, mergem la vie, stropim viile cu agheasmă și cu vin. Mergem toți, bărbați, femei, copii, primarul. Cine vrea, vine.*

*

Maria Postolea, născută pe 11 februarie 1954, în localitatea Chirnogi:



Maria Postolea, Chirnogi



Maria Postolea, Chirnogi

Prescura *este formată din cinci părţi, pun pe ele pistornicul; reprezintă cele cinci pâini înmulţite de Hristos. O ducem la biserică. O fac din făină albă, apă şi drojdie. Înainte se foloseau* ***aloţele****: se lua din aluat, se lăsa cu puţină apă, se dospea bine şi apoi se întărea cu mălai. Făceam cocuţe mici şi le uscam şi, de câte ori făceam pâine, seara, făceam un aluat din mămăligă, jumătate mălai, jumătate făină. Sâmbăta, de obicei, se făcea pâine şi, dacă rămâneam în timpul săptămânii fără, se făcea o turtea, o pâinică mai mică, lipie, se băga pe vatră şi se cocea repede.*

Când se făceau colaci pentru înmormântare, se făcea şi ***călivia****. Are formă de semilună şi se împarte stropită cu vin şi cu zahăr. Se face şi acum, la pomeni. Era bucuria copiilor.*

La colivă, prescura se face în patru, în formă de cruce şi cu cinci peceţi, puse cu pistornicul, una în mijloc şi pe fiecare latură câte una. Mama mea o făcea din patru bucăţi şi în mijloc mai punea o bucată mai mică, ca să nu rămână gol în mijloc. Se făceau şi mărturii, *nişte pâinici mici, rotunde, pe care se punea pistornicul. Cine nu avea pistornic, făcea o cruce cu cuţitul. Se* dădeau de pomană pentru morţi.

*

Stama Georgeta, născută în 1970, localitatea Olteniţa, jud. Călăraşi. Din 1990 este bibliotecar comunal în Chirnogi:

La noi se păstrează obiceiul de a împărţi, de a aduce ofrandă morţilor. De Moşii de Vară se împart vase, cănuţe. Se fac ***colăcei*** *pentru împărţit. Înainte se împărţeau strachini, oale şi linguri din lemn, acum, farfurii obişnuite. Ca fel de mâncare tradiţional, la Moşii de Iarnă se împarte pilaf de pasăre, la Moşii de Vară, pilaf din lapte, iar în cănuţe se pun fructe: vişine, cireşe şi apă sau puţin vin. De toarta cănuţelor se agaţă flori. Înainte, se punea mǎghiran/alimon, dar acum nu se mai pune, că nu se mai găseşte. Se punea această crenguţă lângă o floare. Colacii pentru pomenire sunt femeieşti, în trei viţe, aşa se zice la noi, şi bărbăteşti, în patru viţe - au o împletitură din trei viţe şi una pe margine. Mai erau şi alţi colaci, dar s-au pierdut acum, mai ştiu doar unele bătrâne. Era o diferenţă între colacul pentru flăcău şi cel pentru bărbatul căsătorit, era o altă împletitură.*

Măcinicii *se fac din aluat de pâine, mai nou din aluat de cozonac. Se fac în forma literei „S“, nu opturi, se ung cu miere sau cu dulceaţă şi se presară cu nucă pisată. Se fac şi dintr-aceia micuţi, din aluat de pâine, fără drojdie, cu zeamă. Se împart la vecini.*

Tot în ziua de 9 martie se face ***turta furnicii****. Se face o turtă obişnuită, din aluat de pâine, şi se rupe la băligar, aşa se zice la noi, ca să meargă toate gâzele, toate rozătoarele la băligar. Se „firimiceşte“ şi apoi fiecare din curte gustă din acea turtă caldă.*

La nuntă se fac nişte ***colaci cu flori din aluat*** *pe ei, că e nunta de flori. Miresei i se rupe* ***turta*** *deasupra capului, naşa aruncă bucăţi din turtă către nuntaşi şi fiecare vrea să prindă câte o bucată. Se zice că aduce bărbaţilor noroc la pescuit. Se făcea bradul miresei, împodobit cu hârtie colorată şi cu nişte colăcei – colacul bradului – o împletitură rotundă. Acum se pun covrigi.*

Colacul mirelui se numește **colac pentru bărbierit**. *Mirele era bărbierit de un flăcău și mama mirelui stătea lângă ei cu colacul în mână, cu o lumânare aprinsă, cu o batistă și cu o garoafă. Colacul, garoafa și batista le dădea băiatului care bărbierea. Se făcea horă, ca la mireasă, când se juca bradul. Unii mai păstrează tradiția, alții nu.*

La nașterea unui copil, pentru lăuză, se face **un colac rotund**, *împletit și cu niște păsări pe el. Se face o găurică în mijloc și acolo se pun bani și ce mai dă lumea pentru copil.*

La Lăsata Secului de Paște se împart tot felul de prăjituri cu lapte, ouă, brânză și se dau la schimb ouă fierte. Tot atunci se făcea Urlalia, Urlăglia, cum era la început. Se făceau un foc pentru îndepărtarea relelor, pentru curățarea spirituală.

În Vinerea Mare, lumea merge cu foc la cimitir, *tămâiază mormintele, împarte colaci, covrigi, fiecare ce are.*



Prescură

Prescura ce urmează să fie dusă la biserică



Pistornic



Colaci pentru împărțit



Măcinici



PAROHIA NANA, PROTOPOPIATUL OLTENIȚA

Preot Dumitrache Dorian, născut pe 16 februarie 1986, în Fetești; pe 2 februarie 1986 a fost hirotonit preot la Parohia Nana. A copilărit la Radovanu, jud. Călărași, iar părinții sunt din București:



Preot Dumitrache Dorian

Prescurile de la Sfânta Liturghie am ținut să fie făcute de căpităreasă, o femeie cinstită, curată, o femeie credincioasă, care să se spovedească, să se împărtășească, să urmeze un canon. Și anafura din care se face Sfânta Împărtășanie este tot din pâine de casă.

Înainte, femeile aduceau la altar, împreună cu lumânarea și pomelnicul, o prescură făcută de ele acasă, dar în ultimul timp au devenit neputincioase, mulți și-au dărâmat cuptoarele tradiționale și au început să aducă pâine de cumpărat. Eu am ținut ca Sfânta Împărtășanie să fie făcută din pâine făcută în casă și, cine poate, aduce mai multe prescuri, ca să facem și anafura din ea.

Avem un obicei frumos la noi în sat: facem mai multă anafură la slujbă și avem câțiva oameni care duc și la cei neputincioși acasă, ca să aibă pe parcursul întregii săptămâni. După ce își fac rugăciunea, iau anafură în fiecare zi, pentru că este o pâine binecuvântată și este de folos pentru sănătatea sufletească și trupească. Prescura care se aduce este imprimată cu pistornicul pe care l-am cumpărat dintr-un magazin bisericesc din București. Am vrut să avem acest pistolnic, fiindcă pe el sunt imprimate toate, așa cum am învățat la școală că trebuie să arate taina Proscomidiei: în mijloc, Sfântul Agneț, de-a dreapta, părticica pentru Maica Domnului, la stânga, cele nouă cete îngerești, iar, apoi, de pe spatele prescurii, să luăm și cele trei părticele de sub Agneț.

Noi obișnuim să facem Sfânta Liturghie și sâmbăta, și duminica, și la sărbători și, atunci când nu avem foarte multe prescuri, măcar una să avem, așa cum trebuie, să ne fie de folos, să luăm pentru cele ce ne trebuie.

Acum, în sat se mai fac în casă doar prescurile pentru altar. Doar de Buna Vestire, unele femei fac un colac mic pe care pun pistornicul de piatră și îl aduc la altar, ca jertfă pentru cei decedați. Nici la înmormântări, nici la nunți nu se mai fac pâini acasă. Doar foarte rar. Oamenii fac comandă la magazin. Vânzătorii au învățat



Biserica Adormirea Maicii Domnului a Parohiei Nana, Protopopiatul Oltenița

deja rânduiala și spun: „atâtea capete pentru femei, atâtea pentru bărbați, atâtea japoneze (japonezele țin locul mărturiilor)". Sunt câțiva oameni de bine care mai țin de tradiții, care împart pâine făcută în casă și apelează și la femeile căpitărese. Chiar au vrut să împartă și prosoape țesute în casă, din in.

*

Pripas Gherghina, 83 ani, născută pe 23 august 1936, localitatea Nana:



Pripas Gherghina, capităreasă

Prescurile mari le dau la altar, pe cele mici le face părintele anafură și o dă la credincioși.

Le fac din făină de casă, făină de grâu cu „aluate", nu cu drojdie. Oprim cocă și o punem în apă, o lăsăm să se ridice „în sus" și la urmă punem mălai și o mestecăm. Le mai lăsăm puțin să dospească, apoi facem „aluatele". Le punem la uscat.

Acasă am un pistornic mic și îl pun pe prescurile-cruci pe care le fac. Acum ne-a cumpărat părintele acest pistornic și îl folosim.

Pasca pentru Paște o făceam înainte „cruce". Acum o facem rotundă și punem pistornicul la jumate. Fac una mare și fac și mici. Pe cea mare o coc singură în tavă, pe cele mici le pun în altă tavă și pun la toate pistornicul. Ies tare frumoase!

La înmormântare făceam „colacul lui Arhanghel" și pe al lui Dumnezeu. Făceam și cap și prescură. Atât se făcea. Când făceam pomană făceam colivii și le împărțeam cu vin. Așa am pomenit de la părinții mei, așa se făcea înainte...

Tot la înmormântare făceam colaci câte vase aveam de împărțit. Douăzeci și patru de vase avea, atâția pomineți făceam.

La Moșii de Iarnă se împărțea doar mâncare și cu un colac. Eu împart și vas, să fie de sufletul morților. Să mănânce omul din vas, să nu mai răstoarne mâncarea. La Moșii de Vară, pe vremuri se împărțeau colac și lapte cu tăițel. Acum, fiecare împarte ce vrea. În cană se pun apă și un trandafir. Înainte se dădeau vase din lut. Mama mea așa împărțea: oală de lut, strachină și lingură din lemn. Vin nu se împărțea, la Paște se împart vin, cozonac, ouă roșii, colac și mâncare, fiecare ce are, câte o bucățică de miel, pasăre. La cimitir merg după-masă. Mă duc, că mă doare sufletul, sunt văduvă de 34 de ani. Lumea cealaltă merge dimineața și duminica, tot dimineața, dar eu, merg când pot.

*

Niculae Elena zisă Babică, născută în 1934, Nana:

Fac pâini demult. Fac prescuri când se fac la mort. Înainte făceam câte patru colaci: un arhanghel, colac pentru Dumnezeu, are așa patru cruci pe el. Se mai făcea un cap pentru mort și prescură și se aduceau la biserică. Acum lumea cumpără unul – doi și atât. Nu se mai păstrează. La an se făcea năporojniță.

Eu fac tot timpul colaci, nu cumpăr. Fac tot timpul prescuri și le duc la biserică. De Moșii de Iarnă și de Vară fac colaci și îi împart.

De 9 martie facem măcinici din făină cu apă. Se fac opturi din cocă și punem pistornicul pe ei. Au un pistornic mai mic din lemn, nu așa mare ca cel pe care ni l-a dat

părintele. Măcinicii îi mânjim cu magiun, cu miere, dacă avem, și îi împărțim. De Măcinici se zice că se beau patruzeci de pahare de vin. Le beau bărbații, nu noi, femeile. Se leagă și fundă roșie la pomii fructiferi, să facă roadă multă și se dă foc la gunoi.

De Lăsatul Secului se făcea colac împletit; se lăsa sec de carne cu o săptămână înainte și pe urmă se lăsa sec de brânză și ouă. Mergeam cu colacul la nașul; ne aștepta cu sticla cu vin; colacul îl rupea bucăți și îl punea la masă.



Preot Dumitrache Dorian, Niculae Elena (capităreasă), o enoriașă, Camburu Marius (cântăreț bisericesc)



Prescuri



Prescura pentru altar



Arhanghel

Camburu Marius Valentin, născut în 1987, București, cântăreț bisericesc la Nana:

La înmormântări se făceau în jur de nouă pâini: trei prescuri, capete; erau în cinstea arhanghelilor, a lui Dumnezeu și prescurile care se aduceau la altar pentru săvârșirea Sfintei Liturghii.

La Paști se fac prescuri rotunde din care se scoate Sfântul Agneț și prescuri în formă de cruce; acelea se binecuvântau și se aduceau către sfințire; erau împărțite credincioșilor. Femeile de la pangar dau prescurici pentru Sfânta Liturghie. De acolo scoate părintele pentru copii și pentru bolnavi.

NOTA REDACŢIEI

Materialul scris din paginile acestui volum este intenţionat lăsat nemodificat, cu mici excepţii, unde s-a impus alinierea la normele gramaticale în vigoare. Textele abundă de regionalisme şi arhaisme locale, explicate în subsolul paginilor, cu excepţia acelor cuvinte cărora cititorul le poate intui cu uşurinţă sensul.

De asemenea, unele dintre explicaţiile căpităreselor cu privire la simbolismul produselor din făină de grâu sunt împletite uneori cu superstiţii locale, care, însă, nu sunt dăunătoare învăţăturii de credinţă ortodoxe. De aceea, am preferat să le prezentăm aşa cum au fost ele transcrise din interviurile luate la faţa locului de către muzeografii de la Muzeul Naţional al Agriculturii. În fapt, credem că tocmai acest lucru contribuie la farmecul unei astfel de lucrări, utilă celor care studiază etnografia şi folclorul din această parte a Bărăganului şi nu numai.



CUPRINS

JUDEȚUL IALOMIȚA

JUDEȚUL CĂLĂRAȘI



www.muzeulagriculturii.ro
920031, Slobozia, B-dul. Matei Basarab, nr. 10, jud. Ialomița
Tel/fax: 0243-231991, tel: 0243-230184
e-mail: mna_slobozia@yahoo.com

www.sf-esc.ro
920023, Slobozia, Str. Episcopiei, nr. 2, jud. Ialomița
Tel/fax: 0243-2317111, tel: 0243-231154
e-mail: episcopiaslobozieisicalarasilor@yahoo.com